

No Knead Stangenweißbrote



Knusprige Weißbrotstangen mit toller Porung. Sehr leichte Zubereitung, daher auch für Backanfänger geeignet. Die Zutaten für den Teig werden nur verrührt, nicht geknetet. Der Teig ruht über Nacht, daher kommt er mit wenig Hefe aus. Die Weißbrotstangen sind perfekte Begleiter zu Salaten, Suppen, als Grillbeilage oder als Grundlage für belegte Sandwiches.

3 Brote

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit: 8 Std 30 min

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

1. 450 g Mehl Type 550
2. 5 g frische Hefe
3. 350 ml Wasser, kalt
4. 9 g Salz

1. Mehl für die Arbeitsfläche

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend alle Zutaten für den Teig nur solange verrühren bis sich alle Zutaten verbunden haben. Die Schüssel luftdicht verschließen.
2. Den Teig in der Schüssel zweimal dehnen und falten (1 x nach 30 Minuten, 1 x nach 60 Minuten). Danach die Schüssel abgedeckt bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.
3. Am nächsten Tag den Teig ca. 30 Minuten vor der Weiterverarbeitung zu Akklimatisieren aus dem Kühlschrank holen.
4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauflegen und auch den Teig mit Mehl bestäuben. Mit einer Teigkarte oder bemehlten Händen den Teig zu einem Viereck falten. Dazu rundherum jede Seite vorsichtig nach innen falten. Das so entstandene Quadrat abgedeckt 30-40 Minuten ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 230°C Umluft (oder 250°C Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Nach der Stückgare den Teig mit einer Teigkarte oder einem Messer in drei längliche Stücke teilen und vorsichtig mit genügend Abstand auf das Backblech legen.
7. Wer mag, kann die Brote einschneiden und mit etwas Mehl bestäuben.
8. In eine feuerfeste Schüssel kaltes Wasser oder Eiswürfel geben und unten in den Backofen stellen.
9. Die Stangenweißbrote in den Backofen geben und für ca. 20 Minuten backen.
10. Anschließend kurz auf einem Gitter abkühlen lassen.