No-Knead-Bread aus dem Topf

Einfacher kann man kein leckeres Brot backen!

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

Zutaten

- 400 g Dinkelmehl
- 400 g dunkles Weizenmehl
- ½ TL Trockenhefe
- 3 TL Salz
- 650 ml lauwarmes Wasser

Außerdem

- 1 Auflaufform oder Bräter mit Deckel (mind. 3 L)

Zubereitung

1. In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten mit dem lauwarmen Wasser verrühren. Benutzt dazu einen Holzlöffel und rührt nur solange, bis sich alles verbunden hat.
2. Die Schüssel zuerst mit Klarsichtfolie und danach mit einem Geschirrhandtuch abdecken.
3. Der Teig sollte jetzt bei Zimmertemperatur ca. 12 Stunden ruhen. Er wird sich in der Zeit mehr als verdoppeln. Die Hefe schlägt “Blubberblasen” und das soll auch so.
4. Backofen auf 250 Grad vorheizen.
5. Den Topf einfetten und mit Mehl bestäuben.
6. Nach der Gehzeit den Teig in die Form gleiten lassen, etwas “ruckeln” damit sich sich der Teig gleichmäßig verteilt und mit etwas Mehl bestäuben.
7. Jetzt kommt die Form mit Deckel in den heißen Ofen.

Backzeit

1. 5 Minuten bei 250 Grad mit Deckel, 25 Minuten bei 230 Grad mit Deckel, 30 Minuten bei 230 Grad ohne Deckel
2. ACHTUNG! Die Form ist sehr heiß! Verbrennt euch nicht!
3. Nach der Backzeit das Brot einfach aus der Form stürzen und den “Klopftest” machen (auf die Unterseite vom Brot klopfen, hört es sich hohl an, ist es fertig).