

No-Knead-Bread (Brot ohne Kneten)

ZUTATEN

400g Weizenmehl
400g Dinkelvollkornmehl
3/4 TL Trockenhefe
650ml Lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG:

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen, Wasser dazugießen und mit einem Kochlöffel verrühren, so dass keine trockenen Stellen mehr da sind (nicht kneten!)

Abgedeckt über Nacht (12-18 Stunden) gehen lassen.



Backofen auf 250°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Teigmasse in der Schüssel leicht bemehlen und in eine gefettete Auflaufform gleiten lassen. Die Auflaufform mit einem Deckel (oder Alufolie) verschließen und in den vorgeheizten Backofen stellen. Nach 5 Minuten Anbackzeit die Temperatur auf 230°C runterdrehen.

Nach weiteren 25 Minuten den Deckel entfernen und das Brot weitere 20-30 Minuten fertigbacken.