

BROT BACKEN OHNE KNETEN

Vorbereitungszeit 15 Minuten | Stockgare 3 Std. |
Stückgare 45 Min. | Backzeit 50 Minuten | Leicht | 1
Brot



Brot backen ohne kneten, ganz einfach! Und dieses Brot hat eine super Kruste. Alles was Ihr dafür braucht ist ein gusseiserner Topf. Es geht auch in einem Edelstahltopf, aber das Ergebnis ist nicht so gut. Wer beides nicht hat, kann das Brot aber auch einfach auf einem Backblech backen. Dann sollte man nur beachten, dass man zu Beginn mit Schwaden backt (also Wasserdampf). Dafür ein Blech oder eine alte Pfanne in den Boden des Ofens stellen und mitvorheizen. Beim Einschieben des Brotes etwa 50 ml heißes Wasser auf das Blech oder in die Pfanne gießen und den Ofen sofort wieder schließen.

Falls euch diese Backmethode interessiert, also die sogenannte "no knead" Technik, dann schaut euch auch dieses [Brötchen Rezept](#) an.

Schritt 1

Die Hefe mit einem Schneebesen in einer Schüssel mit Wasser auflösen. Das Mehl und das Salz dazugeben. Am besten vorher die trockenen Zutaten separat zusammenmischen und dann zu dem Wasser geben. So mischt es sich besser.

Schritt 2

Dann alles mit einem Holzlöffel oder von Hand so lange vermischen, bis alles Mehl gebunden ist. Die Schüssel mit einer Folie oder einem Deckel luftdicht abdecken und bei Zimmertemperatur 3 Stunden gehen lassen. Ich habe nach 2 Stunden noch ein STF (Strech and Fold) gemacht und den Teig dann noch eine Stunde gehen lassen. Siehe Video [Minute 3:52](#).

Schritt 3

Nach etwa 3 Stunden den Teig auf eine leicht mehlierte Arbeitsfläche geben und zu einem runden Laib formen. Siehe Video [Minute 5:00](#). Einen [Gärkorb*](#) mit einem Leinentuch oder Baumwolltuch auslegen, mit Mehl bestäuben und das Brot mit dem Schluß nach oben in den Korb legen. Mit dem Tuch zudecken und weitere 45 Minuten bis eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Schritt 4

Den Ofen und den [gusseisernen Bräter*](#) auf 250 C° Ober-Unterhitze vorheizen. Wenn das Brot gegangen ist, vorsichtig direkt in den heißen Topf oder erst auf ein Backpapier stürzen, um es einfacher zu transportieren. Das Brot mit einer Rasierklinge oder einem scharfen Messer einschneiden und im Topf mit Deckel für 30 Minuten bei 250 °C backen. Anschließend ohne Deckel bei 220 C° für weitere 20 Minuten.

Schritt 5

Vor dem Anschneiden sollte ein Brot immer komplett auskühlen. Mindestens aber 1 Stunde. Sonst trocknen Brote schnell aus.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Brot backen ohne kneten / ganz einfach / no knead bread

Tipps

Zum Bestäuben des [Gärkorbes*](#) bzw. des Tuches eignet sich besonders gut Reismehl oder auch Roggenmehl.

Zutaten

- 350 g Wasser (lauwarmes Wasser, max. 30 °C)
- 8 g frische Hefe oder 3 g trockene Hefe
- 100 g Vollkornweizenmehl
- 400 g Weizenmehl Typ 550
- 10 g Salz

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.6 / 5. Anzahl der Bewertungen 643

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: