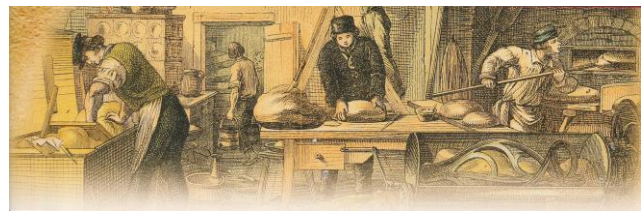


## NO-KNEAD BROT



Beispiel zum Aufarbeiten überschüssigem Sauerteigt (Anstellgut, Starter)

## Einfach zwischendurch Brot

Rezept:

250	g	Weizenmehl 550
250	g	Weizenmehl 1050
35	g	Anstellsauer
2	g	trocken Hefe ( <b>6 g</b> frisch Hefe)
400	g	Wasser
8	g	Salz (später Zugabe)

---

-- Hefe in Wasser lösen.

-- Alle Zutaten - **bis auf das Salz**- gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlneester mehr vorhanden sind. Anschließend (zum Schluss) Salz hinzufügen und gleichmäßig unterkneten. Abgedeckt bei Raumtemperatur für etwa 8-10 Std. ruhen lassen.

-- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundformen und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben. (mit einem Geschirrtuch ausgelegten und mit Mehl bestäubten, Top oder Schale) Abgedeckt bei Raumtemperatur 120 min. ruhen lassen.

-- Dem Backofen auf 240°C Ober/ Unterhitze vorheizen, auch das Backblech mit vorheizen. Das gegarte Brot vorsichtig auf Packpapier absetzen und mit diesem auf das Blech schieben. Die Ofentemperatur auf 200°C reduziert.

-- Backzeit 45 min.

### Tipp:

Das Brot kann vor dem Backen benetzt und mit Weizengries bestreut werden.

Das Brot eignet sich auch zum Backen im Topf.