Schnelles Brot



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Beim Backen ohne form wird es hart an der kruste

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
500g	Mehl	Typ 550 aber auch Typ 405 Weizenmehl (Vollkorn oder Dinkel auch möglich
9g	Salz	
7g	Hefe frisch	alternativ 1/2 Päckchen Trockenhefe
360g	Wasser lauwarm	

Zubereitungszeit

Zeit	in Minuten
Vorbereitungszeit	5
Arbeitszeit	5
Ruhezeit	1,5h (90min)
Backzeit	50 (30+20)
Gesamtzeit	150min

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst **500 g Mehl mit 9 g Salz** in einer Schüssel vermengen. In einer **separaten Schüssel 7 g Hefe mit 360 g lauwarmem Wasser** verrühren. Anschließend das Wasser zum Teig geben und daraus einen Teig kneten. Das geht mit den Händen, einer Teigkarte oder einem Holzlöffel.

Schritt 2

Wenn ein Teig entstanden ist, gibst Du diesen auf eine bemehlte Arbeitsfläche und **knetest alles rund 5 Minuten durch**. Solange, bis der Teig richtig weich und geschmeidig geworden ist.

Tipp: *Wenn Du eine Küchenmaschine hast, kannst Du den Teig auch gern auf mittlerer Stufe mit dem Knethaken kneten.*

Schritt 3

Nun lässt Du den Teig mit einem sauberen Geschirrhandtuch abgedeckt **mindestens 1 Stunde lang ruhen**. Achte darauf, dass der Teig nicht zu kühl und nicht in der Zugluft steht.

Schritt 4

- etzt knetest Du den Teig nochmals durch und schlägst die äußeren Seiten drei Mal zur Mitte hin um. Dann formst Du einen runden Laib und setzt das Brot mit der Falz nach unten auf ein Stück Backpapier.

Schritt 5

Du kannst das Brot nun **mit Mehl bestäuben** und an der Oberseite **mehrmals einritzen**. Anschließend lässt Du es abgedeckt nochmals rund 30 Minuten ruhen. In dieser Zeit heizt Du den Backofen mit einem Topf samt Deckel auf 250 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) auf.

Schritt 6

Wenn sowohl Backofen als auch der Topf heiß sind, nimmst Du den Topf aus dem Ofen und nimmst den Deckel ab. Verwende dabei Ofenhandschuhe. Lasse das Brot samt Backpapier in den Topf fallen, setze den Deckel auf und **lasse alles 30 Minuten im Ofen backen**.

Schritt 7

Nach diesen 30 Minuten reduzierst Du die Hitze auf 200 Grad Celsius, nimmst den Deckel mit Ofenhandschuhen ab und

lässt das Brot weitere 20 Minuten backen.

Schritt 8

Jetzt nimmst Du das fertige Brot vorsichtig aus dem Topf und lässt es auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen. **Ich wünsche Dir einen guten Appetit!**

Revision #5
Created 17 July 2023 12:19:08 by Andre
Updated 23 August 2023 08:23:55 by Andre