

Ruchbrot No-knead (ohne Kneten)

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min
Stockgare: 10 - 15 h
Stückgare: keine
Backen: 40 min

Zutaten für ein grosses Brot:

300 g Ruchmehl
200 g Halbweissmehl
450 g Wasser lauwarm
½ TL Trockenhefe
11 g Salz

Bräter von ca. ø 23cm



Zubereitung:

Alle Zutaten mit einem Löffel oder einer Holzgabel mischen bis ein Teig entsteht. Mit Frischhaltefolie abdecken.

Stockgare:

10-15 h bei Raumtemperatur gehen lassen.

Aufarbeiten:

Backpapier mit Mehl bestreuen, den weichen Teig vorsichtig aus der Schüssel darauf kippen. Den Teig zusammen mit dem Backpapier in einen backfesten Topf/ Bräter geben. Umso grösser der Bräter umso flacher wird das Brot. Direkt backen.

Backen:

Ofen bei Umluft auf 220°C vorheizen.

Das Brot mit geschlossenem Deckel 30 min, danach ohne Deckel weitere 5-10 min backen.

Gutes Gelingen!

