



Bauernbrot ohne Kneten

(wenig Aufwand - narrensicheres Ergebnis)

Das Mehl in eine große Schüssel geben und mit dem Salz, Zucker und Malz kurz vermengen. (Wer kein Backmalz hat, kann das Brot auch problemlos ohne backen. Das Malz führt der Hefe Nährstoffe zur Verfügung, beschleunigt die Gärung und sorgt für einen runderen Geschmack). Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser in einem Messbecher verrühren und, sobald sie sich vollständig aufgelöst hat, zum Mehl hinzufügen. Wasser und Mehl nun mit der ganzen Hand oder mit einem Teigschaber ganz grob zu einem Teig vermengen. Dieser Vorgang geht sehr schnell und muss NICHT besonders gründlich erfolgen - die Hefe wird in den nächsten Stunden die ganze Arbeit übernehmen. Achten Sie lediglich darauf, dass keine trockenen Mehlklumpen im Teig übrig bleiben. Die Schüssel mit einem Deckel oder mit Klarsichtfolie abdecken und zur Seite stellen.

Der Teig sollte nun mindestens 8, besser 12 - 20 Stunden abgedeckt und in Ruhe gehen. Je mehr Zeit sie ihm beim Fermentieren lassen, desto mehr Geschmack wird das Brot später haben.

Stellen Sie einen runden, glasierten Tontopf oder einen Topf aus Gusseisen in den Backofen und heizen Sie ihn auf 200°C vor. Zwei Dinge sind wichtig: Der Bräter/Topf muss über einen passenden Deckel verfügen; und die Griffe müssen hitzebeständig sein.

Nachdem der Ofen und der Topf gut vorgeheizt sind, nehmen Sie den heißen Topf heraus, stellen ihn auf eine (hitzebeständige) Arbeitsplatte und lassen die aufgegangene, wabernde Teigmasse aus der Schüssel auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche gleiten. Klebrige Teigreste in der Schüssel können Sie mit einem Teigschaber zusammenkratzen und mitverwenden. Dann falten Sie den Teig ganz locker von oben und unten je zu einem Drittel wie einen Geschäftsbrief und klappen ihn noch einmal mittig von rechts nach links zusammen. Dabei den Teig nicht drücken oder kneten. Die so entstandene, fluffige Teigkugel greifen Sie nun beherrscht, am besten mit bemehlten Händen, und lassen Sie in den heißen Topf gleiten. Deckel drauf und sofort wieder in den Backofen stellen.

Nach ca. 80 Minuten den Deckel entfernen und das Brot im offenen Topf eine halbe bis Dreiviertel Stunde weiter backen, damit sich eine schöne Kruste bildet. Je nach Ofen und Topf müssen Sie an dieser Stelle mit den Backzeiten experimentieren. In älteren Backöfen kann es durchaus bis zu 2 ½ Stunden dauern, bis das Brot gut durchgebacken ist.

Am Ende der Backzeit das Brot aus dem Topf nehmen, auf einem Gitter gut auskühlen lassen (60-90 Minuten) und genießen.



Zutaten für 1 Brot

800 g	Mehl, Type 550
1 EL	Salz
1 TL	Zucker
(1 EL	Backmalz / Eismalz)
½ TL	Trockenhefe (3g) <i>oder</i>
10 g	Frischhefe (¼ Würfel)
650 ml	lauwarmes Wasser



Zubereitungszeit

- 5 Minuten Teigherstellung
- 8 - 20 Stunden Gehzeit
- 2 ½ Stunden Backzeit

Quelle: [New York Times](#)

