## No Knead Bread

## **Zutaten**

Menge	Einheit	Bezeichnung
480	g	Weizenmehl T550
320	g	Wasser
10	g	Salz
1	g	Trockenhefe

Portionen: 4

## **Zubereitung**

Alle Zutaten in einer Schüssel soweit miteinander verrühren bis keine Mehlnester verbleiben. Schüssel abdecken und etwa eine Stunde gehen lassen. Im Kühlschrank bei etwa 5°C weitere 12 Stunden reifen lassen. Aus dem Kühlschrank nehmen und etwa eine Stunde lang Raumtemperatur annehmen lassen.

Einen Bräter mit Deckel im Backofen auf 220°C Umluft aufheizen. Teig dehnen und falten, in den Bräter geben, Deckel aufsetzen und für 45 Minuten backen.

vegan, Brot

From:

https://matthias.moorkamp.info/ - Swap Space

Permanent link:

https://matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:no-knead-bread

Last update: 2024/02/04 07:49

