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.

Brot, vegan, Ofen

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

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

Last update: **2025/11/09 08:40**