

# 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?rev=1707029396>

Last update: **2024/02/04 07:49**

