

No-Knead-Bread

aussen knusprig, innen luftig – besser als Ciabatta

Meine Version des Originalrezeptes von Jim Lahey
(Video: <http://www.youtube.com/watch?v=13Ah9ES2yTU>)

430 g Mehl (Typ 405)

345 g oder 3/4 Pint Wasser (eher etwas weniger)

1/4 TL Trockenhefe

1 1/2 TL Salz

Mehl, Hefe und Salz in einer großen Schüssel vermischen, Wasser hinzugeben und mit einer Hand verrühren bis keine trockenen Mehlklumpen mehr übrig sind. Mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 18 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Am nächsten Tag den fluffigen Teig auf eine gut bemehlte Fläche geben und mit einem Teigschaber zusammen falten (je 1x von oben, von unten, von rechts und von links). Mit Mehl oder Kleie bestäuben und in eine gut gemehlte Schüssel legen. Abdecken und den Teig weitere 2 Stunden gehen lassen.

Den Backofen mit Bräter (aus Aluguss, Glas oder Gusseisen, auf jeden Fall mit Deckel) auf 250° C vorheizen.

Den Teig in den heißen Bräter geben und bei 230° C mit geschlossenem Deckel 30 Minuten backen.

Den Deckel abnehmen und weitere 15-20 Minuten backen. Eventuell die Temperatur verringern wenn das Brot zu dunkel wird.

Das fertige Brot auf einem Rost abkühlen lassen, anschneiden und genießen!

www.verstrickt.blogger.de