3 Tassen - Brot

... ein Brot welches nicht geknetet wird. Es wird nur in einer Schüssel mit einem Kochlöffel, o. Ä., gerührt. Nach einer 1-3 Std. Gehzeit wird es einige male gefaltet.

VorAb-Info:
Ein Brot welches nur in einer Schüssel gerührt wird. Sollte 3 Std. gehen, und zeitnahe verzerrt werden. Ach einer längeren (1 Tag) Zeit wird es etwas zähig.
Ist für eine Abendbrot super lecker.

Zutaten:
3 Tassen Mehl auch gemischt (Weizen 405, Weizenvollkorn oder Dinkelmehl) je 1/3tel
1,5 Tassen warmes Wasser
1-2 Tl. Salz je nach Geschmack
10 gr. oder 2 TL. Trockenhefe

Zubereitung:
Mehl, Salz, und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Das sehr warme Wasser zu geben und mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Es sollte sich ein Klumpen bilden.
Diesen teig nun an einem warmen Ort 3 Std. gehen lassen.
Nach der Gehzeit den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und von Außen zur Mitte immer wieder falten. **nicht Kneten**. Nach dem ein geschmeidiger Teig entstanden ist, wird eine Kugel oder länglicher Laib geformt. Dieser wird auf ein Backpapier gelegt und mit dem Papier in den Vorgeheizten Gusseisernen Backform (200°C)gelegt und mit dem Deckel verschlossen.
Nun mit Deckel 30 Min. in den Ofen und backen. Nach 30 Min. den Deckel abnehmen und das Brot-Laib ohne Papier weitere 30 Min. in der Form backen.
Nach der Backzeit das Brot heraus nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Historie:
16.12.20 mein erster Versuch trotz einiger Skepsis war das Ergebnis richtig Gut. Das Brot hatte eine schöne knusprige Kruste.
Beim nächsten Backen werde ich mal einige Baguette versuchen (ohne Deckel in einem Baguette-Form)

Brot
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:3-tassen-brot?rev=1608378792

Last update: **25.03.2022 18:16**