



No-Knead Bread (Brot ohne Kneten) von Florian Christen

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2020_DIVE_24/no-knead-bread-brot-ohne-kneten/

1.0 kg Mehl	
3.0 TL Salz	
30 g Salatkernenmix	
8.5 dl Milch	lauwarm
20 g Hefe	

Mehl, Salz und Kerne, Nüsse oder Trockenfrüchte mischen, eine Mulde formen. Milch in die Mulde giessen und Hefe darin auflösen. Mit einer Kelle gut mischen, nicht kneten. Mit Frischhaltefolie zudecken, bei Raumtemperatur in der Schüssel mindestens 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

Oberseite mit Mehl bestäuben und aus der Schüssel auf ein bestäubtes Backpapier kippen. Falls nötig mit einem Teigschaber vom Schüsselrand lösen.

Bratentopf oder Auflaufform mit Deckel auf ein Blech auf die zweitunterste Rille des kalten Ofens stellen. Ofen inkl. Gefäss auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Während des Aufheizens des Ofens nochmals aufgehen lassen. Heisses Gefäss vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Etwas Mehl auf die Teigoberfläche stäuben. Teig mithilfe und inklusive des Backpapiers in das Gefäss geben. Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 25 Minuten zugedeckt backen. Deckel entfernen und 10-15 Minuten fertig backen.

Brot in der Form etwas auskühlen lassen, herausnehmen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Der Teig kann am Vortag vorbereitet werden. Dafür den Teig in der Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank 10-12 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

Für zwei kleinere Backformen: Teig halbieren, je eine Hälfte gemäss Rezept in je eine Form geben, ca. 15 Minuten mit Deckel und 15 Minuten ohne Deckel backen.