

„No knead bread“

Der New Yorker Bäcker Jim Lahey hat das „no knead bread“ kreiert, ein knuspriges Brot, das nicht geknetet werden muss und jeder selber zu Hause im Schmortopf zubereiten kann. Ohne grossen Aufwand. Aber Achtung – es kann süchtig machen!

430g	Weissmehl
¼ TL	Trockenhefe
1 ½ TL	Salz
3 ½ dl	lauwarmes Wasser

Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel mit dem Wasser mischen. Achtung! Nicht länger als eine Minute von Hand rühren, nicht kneten! Schüssel mit Haushaltsfolie und Teller zudecken. 12 Stunden stehen lassen

den Teig nach 12 Stunden mit Hilfe eines Schabers aus der Schüssel nehmen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Jede Seite einmal nach innen falten (wie ein Couvert), mit der gefalteten Seite nach unten auf ein bemehltes Küchentuch legen. Den Teig im Tuch während weiterer 2 Stunden aufgehen lassen

Backen:

Den leeren Gusseisentopf mit dem Deckel im Backofen auf 250 Grad vorheizen. Den Teig in den heissen Topf kippen (Falte nach oben). 30 Minuten lang bei geschlossenem Deckel backen, dann 10 – 15 Minuten ohne Deckel bräunen. Brot auf dem Gitter auskühlen lassen

