

Rezeptkarte:

No-Knead-Bread

Ein leckeres Brot frisch aus dem Ofen? Und das auch noch ohne großen Aufwand? Ja, das geht. Was man jedoch zwingend braucht, ist ein kleiner Backofen (S. **Fehler!** **Textmarke nicht definiert.**).

Die Zubereitung ist denkbar einfach, denn die Zutaten werden lediglich verrührt. Die Zeit zum Gehen des Teiges ist bei dieser Methode mit mindestens 12 Stunden ungewöhnlich lang. Das sollte aber nicht abschrecken – man nutzt hier einfach die Nacht. Man sagt übrigens, dass Brote mit einer sehr langen Reifezeit besonders gut zu vertragen sind. Alles Punkte, die das No-Knead-Bread so interessant machen.



Einkaufsliste

- 500 g Mehl
- 1½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 Paket Trockenhefe (7 g)
- 375 ml Wasser
- Butter für die Form

Zubereitung

In einer Schüssel alle trockenen Zutaten gut vermischen, anschließend das Wasser unterrühren – kneten ist nicht weiter nötig, würde auch bei der noch recht flüssigen Konsistenz schwierig werden. Den Rest der Arbeit übernimmt die Zeit. Der Teig ruht nun über Nacht im Kühlschrank.

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die Backform mit ein wenig Butter fetten. Den immer noch recht flüssigen Teig in die Form „laufen“ lassen und verteilen.

Nun kann die Oberseite mit Sonnenblumenkernen, Mohn oder Sesam bestreut werden.

Das Brot bei hoher Hitze 20 Minuten backen, dann für weitere 40 Minuten bei mittlerer Hitze zu Ende backen. Vor dem Servieren das Brot unbedingt abkühlen lassen.

Variation

Zu den trockenen Zutaten können auch Rosinen, Schinken, getrocknete Zwiebeln oder Kräuter gegeben werden.

Mehr Rezepte

Viele tolle Rezepte für die kleine Küche finden sich im Kochbuch „**Tiny Kitchen – 111 Rezepte, Tipps & Tricks**“ vom Verlag travelogs.de aus der Kollektion „Einraumwohnung“.

