



Brot

 1 Laib

Zutaten

10g frische Hefe
450g lauwarmes Wasser
600g Weizenmehl
15g Salz
10g Zucker



Tipp

Am besten machst du den Teig über Nacht, da er 8-12 Stunden in den Kühlschrank muss.



Zubereitung

Die Hefe in lauwarmes Wasser bröseln und unter Rühren auflösen. Alle Zutaten für den Teig zugeben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis alles gut vermischt ist. Den Teig für 8-12 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank geben, am besten über Nacht. So kann er reifen. Einen Gusseisen-Topf in den Backofen stellen und den Ofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Alternativ kannst du auch einen Tontopf oder einen beliebigen ofenfesten Topf und sogar eine Auflaufform mit Deckel verwenden.

Den Teig auf ein bemehltes Stück Backpapier stürzen. Das Backpapier an den Seiten anheben und zu einer Seite umschlagen, sodass sich der Teig einfaltet. Das Ganze auch für die andere Seite wiederholen. Anschließend den Teig mit dem Backpapier zusammen in den vorgeheizten Topf geben. Den Topf mit dem Deckel auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen und 30 min. backen. dann die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und den Deckel entfernen. Nochmal 20 min. backen.