AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	55 Min.	ganzjährig	international

KNUSPERBROT



Rezept: COOKUK. Susanne Vögeli. Aarau - Foto: thecompact

KURZ VORGESTELLT

Lohnt es sich, Brot selbst herzustellen? Ja! Denn dieses gedrehte Brot hat viel Kruste und ist einfach gut. (+10 Std. aufgehen lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3 dl	Wasser	1 TL	Trockenhefe
1 TL	Salz	1 Msp	Honig
		400 g	Weizenmehl

ZUBEREITUNG

1. Wasser in eine Schüssel geben. Salz, Hefe und Honig darin lösen. Das Weizenmehl dazu mischen und während 15 Min. mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder mit einer Kelle gut durchkneten, bis ein elastischer Teig entsteht.
2. Die Teigschüssel mit einer Haushaltsfolie dicht schliessen. Den Teig an einem kühlen Ort während 10 Std. aufgehen lassen.
3. Ofen auf 230° C vorheizen. Den Brotteig mit Hilfe eines Teigschabers auf eine gut bemehlte Unterlage geben. Den Teig mit Mehl einstäuben, damit die Oberfläche nicht mehr klebrig ist. Den Teig in die Länge ziehen und schraubenartig verdrehen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Mehl bestäuben.
4. Brot auf der zweituntersten Rille 35 Min. backen. Zu Beginn 0,5 dl Wasser auf ein in der untersten Rille eingeschobenes Backblech giessen und Ofen sofort schliessen.

TIPP: Im Kühlschrank dauert das Aufgehen des Teigs bis 24 Std.