AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	180 Min.	ganzjährig	international

ROGGENBROT FAST OHNE KNETEN



Rezept: Yvette van Boven. Home Made. DuMont 2012 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieses Einfachrezept verlangt nur 10-maliges Kneten, jedoch muss der Teig lange geführt werden. Also Teig am Vorabend machen und anderntags backen. Ein verblüffend schmackhaftes Brot. (mind. 8 Std. ruhen lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

425 g	Roggenmehl	2 dl	Wasser
0.3 TL	Trockenhefe	1 dl	Bier
2 TL	Salz	1 EL	Essig

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einer grossen Schüssel sehr gut vermengen und zu einer Kugel formen. Mit einer Frischhaltefolie abdecken und 8-18 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig nun 10 x durchkneten und in eine schöne Kugel formen.
3. Den Teig in eine Schale mit Backpapier legen, mit Frischhaltefolie abdecken und nochmals 2 Std. ruhen lassen.
4. Einen Gusseisentopf mit Deckel in den Backofen stellen und auf 200° C aufheizen. Danach den Teig mit etwas Mehl bestäuben und über die Hälfte des Brotes 1 cm tief einschneiden.
5. Teigkugel im Backpapier vorsichtig in den heissen Topf legen und sofort mit dem Deckel schliessen. Temperatur auf 175° C reduzieren und 30 Min. backen. Dann Deckel abnehmen und nochmals 20 Min. weiterbacken. Brot auf Gitter auskühlen lassen.