

Der momentanen Situation angepasst, ein Brot das nur wenig Hefe benötigt. Braucht aber eine etwas längere Teigführung.

## Das Nicht-Knet-Brot

### Zutaten:

430g	helles Mehl
1 ½ TL	Salz (ca. 8g)
¼ TL	Trockenhefe (oder 2g Frischhefe)
3.5 dl	temperiertes Wasser

### Zubereitung:

Alle Zutaten mit einer Kelle in einer Schüssel rasch zu einem Teig vermischen (höchstens eine Minute). Teig zugedeckt mit Folie mindestens während 12 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Teig mit Hilfe eines Teigschabers auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und von jeder Seite einmal nach innen falten, dann mit der gefalteten Seite nach unten auf ein ebenfalls sehr gut bemehltes Küchentuch legen. Im Tuch eingewickelt den Teig um zwei Stunden aufgehen lassen.

Den leeren Gusseisentopf samt Deckel in den Backofen stellen und auf 250° C. vorheizen. Nach 15 - 20 Minuten den Gusseisentopf nur kurz aus dem Ofen nehmen und den Teig mit Hilfe des Küchentuchs in den Bratopf stürzen. Topf sofort zudecken und zurück in den heissen Ofen stellen.

30 Minuten backen, Deckel entfernen und weitere 12-15 Minuten bräunen