

24h Brot

500 g Mehl Typ 405 (Kann auch durch einen Teil Vollkornmehl ersetzt werden, dann muss eventuell mehr Flüssigkeit zugeführt werden.)
350 – 400 ml Wasser
2,5 TL Salz
0,5 P. Trockenhefe
etwas Zucker

Zubereitung

Hefe mit etwas Zucker in lauwarmen Wasser auflösen und dann mit dem Salz zum Mehl geben. Teig kneten. Der Teig ist recht dünn. In einer eingölten Schüssel über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Morgen auf einer bemehlten Arbeitsfläche mehrmals von außen nach innen klappen und dann in eine gefettete Brotform geben. Teig ist nicht richtig fest, wie man es sonst von Brotteigen kennt.

Dann 30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 230° Grad abgedeckt backen und anschließend noch einmal ungefähr 10 Minuten bei 200° Grad.

Das Brot hat eine leckere Kruste und ist bei Kindern und Erzieherinnen sehr gut angekommen.

