



# No-Knead-Bread, aus der „Sullivan Street Bakery“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 3:000 h
- **Fertig in** 3:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '195', 'cook_time' : '3:000 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Da macht das „Selber backen“ wieder Freude, ideal einfach, nicht geknetet, im Topf gebacken

## Zutaten

- 450 g gesiebttes Mehl 405
- 1/4 Tl Trockenhefe
- 1 gehäufter Tl Salz
- 350 ml lauwarmes Wasser

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Der Ansatz.

### Schritt3

Am besten am Vortag, an einem lauwarmen Ort, das gesiebte Mehl mit dem Salz mischen. Die Hefe ebenfalls in lauwarmes Wasser geben und beides nur ganz leicht miteinander verarbeiten.

### Schritt4

Mit einem Küchentuch oder einen Deckel abdecken und in den nur warmen Backofen 5 - 6 Stunden aufgehen lassen, bis sich kleine Bläschen an der Oberfläche zeigen.

### **Schritt5**

Den recht flüssigen Teig heraus nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Oberhalb etwas bestreuen und 2 - 3 mal falten, weitere 2 Stunden abgedeckt aufgehen / ruhen lassen.

### **Schritt6**

Danach den Backofen auf höchste Stufe, 200° c oder mehr vorheizen und einen ausreichend großen Bräter hinein stellen, ca. 10 min. erhitzen. Heraus nehmen und den Topfboden mit Mehl bestäuben.

### **Schritt7**

Den Teig locker hinein geben, nicht drücken. Bei geschlossenem Deckel zunächst 30 min. bei 190° C in der mittleren Schiene backen, danach noch einmal 20 min., ohne Deckel zu Ende backen.

### **Schritt8**

Heraus nehmen, auskühlen und den „Klopftest“ machen; es ist fertig und richtig gut geworden, wenn es hohl klingt.

**Rezeptart:** Brot und Brötchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/no-knead-bread-aus-der-sullivan-street-bakery/>