

# Ruchbrot No-knead (ohne Kneten)

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min  
Stockgare: 10 - 15 h  
Stückgare: keine  
Backen: 40 min

## Zutaten für ein grosses Brot:

300 g Ruchmehl  
200 g Halbweissmehl  
450 g Wasser lauwarm  
½ TL Trockenhefe  
11 g Salz

Bräter von ca. ø 23cm



## Zubereitung:

Alle Zutaten mit einem Löffel oder einer Holzkelte mischen bis ein Teig entsteht. Mit Frischhaltefolie abdecken.

## Stockgare:

10-15 h bei Raumtemperatur gehen lassen.

## Aufarbeiten:

Backpapier mit Mehl bestreuen, den weichen Teig vorsichtig aus der Schüssel darauf kippen. Den Teig zusammen mit dem Backpapier in einen backfesten Topf/ Bräter geben. Umso grösser der Bräter umso flacher wird das Brot. Direkt backen.

## Backen:

Ofen bei Umluft auf 220°C vorheizen.

Das Brot mit geschlossenem Deckel 30 min, danach ohne Deckel weitere 5-10 min backen.

Gutes Gelingen!

