



## No-Knead Bread/Kruh koji se ne mijesi



### Zutaten:

400 gr. Mehl (405er oder 550er)  
1/4 TL Trockenhefe  
1,5 TL Salz  
320 ml kaltes Wasser



### Zubereitung:

- Das Mehl mit der Hefe und dem Salz in eine Schüssel geben und mit einem Löffel vermischen. Anschließend das Wasser dazu schütten und mit dem Löffel verrühren, bis keine Mehlklumpen mehr im Teig sind.
  - Die Schüssel mit einem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken und ungefähr 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Nach dieser Zeit wird aus dem festen Klumpen eine sehr weiche Teigmasse. Diesen Teig mithilfe eines Teigspachtels auf eine gut bemehlte Unterlage kippen, 4 Mal falten, zur Mitte hin, von allen Seiten einzeln und mit der Faltseite nach unten auf ein Backpapier drehen und für weitere 1-2 Stunden gehen lassen.
  - Die Größe sollte sich deutlich vergrößern und wenn ihr mit einem bemehlten Finger vorsichtig in das Brot drückt, sollte sich die Delle langsam wieder zurückformen.
  - Zwischenzeitlich den Ofen auf 230° O-/U-Hitze vorheizen, dabei einen feuerfesten 24er Topf oder auch eine Glasform mit aufheizen. Wenn der Ofen 230°C erreicht hat, das gegangene Brot nochmal oberflächlich leicht mit Mehl bestäuben und in den Topf befördern (Unterseite sollte oben sein). Deckel draufsetzen und auf mittlerer Schiene 30 min. backen.
  - Damit das Brot von oben schön braun wird, den Deckel abnehmen und noch ca. 18 min ohne Deckel weiterbacken. Nach dem Backen das Brot auskühlen lassen und genießen!
- Tipp: Ihr müsst die 12 Stunden Gehzeit nicht unbedingt einhalten, besser wäre es aber. Ihr könnt das Brot beispielsweise in der Früh zusammenmischen und bis am Nachmittag gehen lassen und dann backen.



## No-Knead Bread/Kruh koji se ne mijesi



### Sastojci:

- 400 gr. brasna (tip 405 ili 550)
- 1/4 kaskice suhog kvasca
- 1,5 kaskice soli
- 320 ml hladne vode



### Priprema:

- Brasno, kvasac i soli u vecoj zdjeli sa kasikom pomijesati. Polako dodavati vodu i mijesati dalje, dok nestanu grudvice brasna. Zdjelu pokriti poklopcem ili plasticnom folijom. Pustiti 12 sati da tijesto nadolazi.
- Nakon tih 12 sati tijesto ce biti jako mehko. Takvo, pomocu spatule za tijesto, izvaditi na dobro pobrasnenu podlogu, motati ga 4 puta prema sredini. Sa svake strane pojedinačno i sa onom stranom na kojoj ste motali, tijesto prema dolje okrenete, na pek-papir i ostavite jos 1-2 sata da stoji.
- Volumen tijesta ce se uduplati i kad pritisnete pobrasnenim prstom u tijesto, udubljenje ce se polako vratiti.
- U medjuvremenu u rernu staviti vatrootpornu serpu sa poklopcem i zagrijati na 230°C (gornji-donji grijaci). Kad je rerna zagrijana, oprezno izvaditi serpu (jako vruce!), dizano tijesto jos jednom sa gornje strane brasnom posuti, staviti u serpu i skupa sa poklopcem na srednoj sini 30 min peci.
- Da bi kruh od gore dobio boju, nakon 30 min ukloniti poklopac i ostaviti kruh da se pece jos otprilike 18 min. Kad je kruh pecen, ostaviti da se ohladi i i uzivati u savrsenom ukusu.
- Savjet: Kruh mozete i bez problema pripremiti ujutro i peci tek poslije podne, znaci nije strasno ako se ne drzite tacno 12 sati, ali jeste bolje.