

## Zutaten:

500 g Weizenmehl  
(in Ö Typ W480 oder W700, in D Typ 405 oder 550)

300 ml lauwarmes Wasser  
(etwas kälter als beim klassischen, schnellen Hefeteig)

1 TL Salz (ca. 3-4 g)

2 EL Öl (ich verwende Sonnenblumenöl)

10 g Frischhefe (=¼ Würfel)  
**oder** 4 g Trockenhefe (=½ Pkg.)



## Zubereitung:

- 1) In einer Rührschüssel vermischt ihr das Mehl mit dem Salz und fügt das Öl hinzu.
- 2) In einer anderen Schüssel vermischt ihr das lauwarme Wasser (es sollte gerade warm genug sein, dass sich die Hefe auflösen lässt – je kühler umso besser).
- 3) Gebt die feuchten Zutaten zu den trockenen und verknetet per Hand oder mit dem Knetaufsatz eurer Küchenmaschine einen kompakten Teig.
- 4) Gebt diesen auf eine bemehlte Arbeitsfläche (nicht zu viel Mehl verwenden!) und knetet ihn nochmals per Hand gut durch. Formt einen Teigball.
- 5) Gebt diesen in eine befettete Schüssel und befettet auch den Teigball, damit er beim langen Gehen nicht austrocknet und keine Kruste bildet.
- 6) Deckt die Schüssel sorgfältig ab (am besten verwendet ihr eine mit Deckel) und lasst sie zunächst bei Zimmertemp. 30 min lang gehen. Dann stellt ihr die Schüssel 8-12 Stunden lang in den Kühlschrank.
- 7) Wenn ihr aufgestanden seid, holt ihr zunächst den Teig aus dem Kühlschrank, gebt ihn wiederum auf eine bemehlte Arbeitsfläche (nicht zu viel Mehl verwenden!) und knetet ihn nochmals per Hand gut durch. Auf diese Weise führt ihr Wärme zu und er kommt schneller auf Zimmertemp. Formt einen Teigball, legt diesen auf ein Blatt Backpapier, deckt ihn mit einer umgedrehten Schüssel und einem Küchentuch ab und lasst ihn 15-30 min auf Zimmertemp. kommen.
- 8) Legt den Teig mitsamt Backpapier in eine ofenfeste Form mit Deckel. Ich verwende einen Aluguss-Bräter mit 6 l Fassungsvermögen. Falls ihr andere Bräter/Töpfe aus Metall oder Emaille verwendet, ist es wichtig, dass diese einen Deckel haben und feuerfest sind. Zudem müsst ihr bei anderen Materialien die Hitze reduzieren. Statt 240 Grad sind es dann nur 220, da sonst das Brot zu dunkel wird.
- 9) Bemehlt den Teig dekoriert ihn mithilfe von Einschnitten (siehe Video).
- 10) Stellt den Topf samt Deckel in den KALTEN OFEN. Da der Teig keine klassische Gehzeit hatte, muss er nun im Ofen langsam aufgehen. Daher wird nicht vorgeheizt. Erhitzt den Ofen nun auf 240 Grad O/U Hitze. Backt das Brot 50 min mit Deckel und noch 5-8 min ohne, damit es von oben zusätzlich Farbe bekommt.

## Sastojci:

500 g glatkog pšeničnog brašna  
(u AUT tip W480 ili W700, u D tip 405 ili 550)

300 ml tople vode  
(malo hladnija nego kod brzog dizanog tijesta)

1 kašičica soli (ca. 3-4 g)

2 kašike ulja (ja koristim suncokretovo)

10 g svježeg kvasca (=1/4 kocke)  
ili 4 g suhog kvasca (=1/2 pak.)



## Priprema:

- 1) U jednoj posudi pomiješajte brašno i so i dodajte ulje.
- 2) U drugoj, u koju ste sipali vodu, rastopite kvasac. Voda treba da bude tek toliko topla da će kvasac rastopiti, znači malo je hladnija nego kod klasičnih, brzih dizanih tijesta, tj. što je hladnija, to je bolje jer će tijesto u frižideru nadolaziti.
- 3) Mokre sastojke dodajte u suhe i zamijesite kompaktno tijesto, ručno ili pomoću kuhinjske mašine.
- 4) Prebacite na lagano pobrašnjenu podlogu i premijesite (ne koristite previše brašna). Formirajte lijepu kuglu.
- 5) Stavite je u pomašćenu posudu i pomastite i tijesto kako se prilikom nadolaženja nebi osušilo/stvorilo koricu na površini).
- 6) Posudu prekrijte poklopcem pa ostavite 30 min na sobnoj temp. da „krene“ tj. da počne da nadolazi. Potom posudu stavite u frižider gdje stoji 8-12 sati.
- 7) Čim se probudite prvo izvadite tijesto iz frižidera i na lagano pobrašnjenoj podlozi premijesite (ne koristite previše brašna). Tako ga opskrbijujete toplotom, jer je potrebno da ga dovedemo na sobnu temp. Formirajte loptu, stavite je na list pek papira pa prekrijte okrenutom posudom i kuhinjskom krpom. Ostavite 15-30 min da se „ugrije“ na sobnoj temp.
- 8) Tijesto skupa sa papirom stavite u vatrostalni lonac sa poklopcem. Ja koristim pekač od lijevanog željeza i 6 l volumena. Ako su vaši od metala ili emajla, bitno je da imaju poklopac i da su vatrostalni. Osim toga je potrebno da smanjite vatru pa pečete na 220 umjesto 240 stepeni kako vam kruh nebi zagorjeo.
- 9) Tijesto pobrašnjite pa dekorišite kao u videu pokazano.
- 10) Lonac sa poklopcem stavite u HLADNU RERNU. Pošto tijesto nije nadolazilo kao klasično dizano tijesto, ono će taj korak odraditi sad u rerni. Kad ste lonac stavili upalite rernu na 240 stepeni gornji/donji grijači. Pecite kruh 50 min sa poklopcem pa 5-8 min bez kako bi i od gore dobilo još malo boje.
- 11) Nakon pečenja ga izvadite iz lonca i ostavite da se ohladi. Vidjećete koliko je izvana hrskavo a iznutra mekano. Prijatno!