

5 Minuten Brot – das einfachste Brotrezept der Welt



500 g Weizenmehl Type 700 oder 480 (bzw. 405 in DE)
10 g Salz
2 g frischer Germ / Hefe
420 g Wasser

1. Das Mehl mit der Hefe und dem Salz vermengen und in eine Schüssel geben.
2. Das Wasser dazugeben und alles kurz verrühren. Kein Kneten nötig, die Komponenten müssen nur verrührt werden.
3. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für 12 bis 18 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Der Teig bekommt zahlreiche kleine Luftbläschen und wird ziemlich flüssig. Das soll so sein.
4. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen und dabei einen Gusseisen-, Emaille- oder Tontopf mit erhitzen.
5. Den Teig auf ein bemehltes Arbeitsfläche stürzen und grob zu seiner Kugel formen (das geht am besten mit einer Teigkarte).
6. Die weiche Teigkugel auf ein Backpapier legen und mit dessen Hilfe in den heißen Topf heben.
7. Den Deckel drauf legen und die Temperatur direkt auf 210°C zurücknehmen. Das Brot bei geschlossenem Deckel 30 Minuten backen.
8. Anschließend den Deckel abnehmen und das Brot weiter 15 bis 20 Minuten goldgelb backen bis es die gewünschte Krustenfarbe bekommen hat.
9. Fertig.