

# BROT OHNE KNETEN



## TEIG

300 g	kaltes Waser
330 g	Weizenmehl 700
7 g	Salz
2 g	Germ

Die Zutaten miteinander verrühren, mit einer Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Den Backofen inklusive des Gusseisentopfes ([>Brot im Topf](https://www.backenmitchristina.at/blog/brot-im-topf/) (<https://www.backenmitchristina.at/blog/brot-im-topf/>)) auf 230 Grad vorheizen.

Roggenmehl großzügig auf einem Backpapier verteilen (am besten geht das mit Hilfe eines Siebs).

Den Teig vorsichtig aus der Schüssel direkt auf das Backpapier stürzen. ACHTUNG, der Teig ist sehr weich!

Den Teig an der Oberfläche nochmal mit Mehl besieben und dann mit Hilfe einer Spachtel vorsichtig rundherum nach innen „zusammenfalten“, sodass ein rundes Brot entsteht. Nochmal 25 Minuten gehen lassen.

Den Teig gemeinsam mit dem Backpapier in den aufgeheizten Topf legen, Deckel daraufgeben und bei 230 Grad ca. 30 Minuten mit und weitere 20 Minuten ohne Deckel backen.