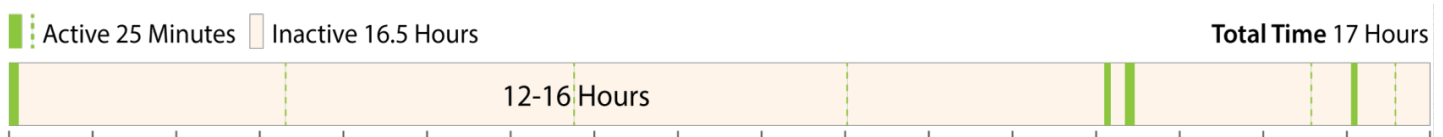


# Kneffreies Brot

Dieses Brot ist auf Grund seiner Leichtigkeit und hervorragenden Ergebnisse zu Recht beliebt. Nur 90 Sekunden zusätzlicher Arbeit verwandeln dieses kneffreies Brot von gut bis großartig. Es sind nur drei einfache Faltvorgänge von jeweils etwa 30 Sekunden erforderlich.

**Ergiebigkeit:** Ein Brotlaib.

**Zeitplanung:** Beginnen Sie dieses Brot mindestens 17 Stunden vor dem Servieren. Obwohl die Abfolge der Faltungen nicht wichtig ist, ist es dennoch gut, diese zeitlich zu verteilen. Üblicherweise findet der lange Gärungsprozess über Nacht statt; somit ist es sinnvoll, eine Faltung vor dem Schlafengehen und eine weitere nach dem Aufstehen am nächsten Morgen durchzuführen, sowie eine dritte, wann immer es passt.



Zutaten	Menge	Gramm	Bäckerprozent
Ungebleichtes Allzweckmehl oder Brotbackmehl*	2¾ Tasse	400	93%
Vollkornmehl oder Roggenvollkornmehl*	¼ Tasse	30	7%
Trockenhefe	⅛ TL	0,4	0.1%
Salz, feinkörnig	1½ TL	9	2%
Wasser, ca. 21 °C	1⅓ Tasse	325	74%

\*Messen Sie das Mehl, indem Sie den Becher in einen Behälter eintauchen und ihn anschließend abflachen. Wenn gewünscht, kann ungebleichtes Allzweckmehl oder Brotbackmehl durch Vollkornmehl ersetzt werden.

**Ausstattung:** Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer sowie ein Schmortopf (hitzebeständig bis mind. 230 °C).

**Gärautomaten vorbereiten:** Den Gärautomaten aufstellen und die Temperatur auf 21 °C einstellen. Die Wasserschale in die Mitte der Heizplatte am Boden des Gärautomaten setzen. Die Wasserschale mit ¼ Tasse / 60 ml Wasser einfüllen und das Gitter über die Wasserschale legen.

**Teig vorbereiten:** Mehl, Hefe und Salz in eine große Schüssel geben und gut vermischen. Anschließend Wasser zufügen und solange vermischen, bis der Teig gleichmäßig durchfeuchtet ist. Der Teig soll weich und klebrig sein.

**Teig Gären lassen:** Die zugedeckte Schüssel in den Gärautomaten stellen und für 12 bis 16 Stunden bei 21 °C gären lassen. Währenddessen wird der Teig dreimal gefaltet. Diese Faltvorgänge sollten zeitlich 4 bis 5 Stunden auseinander liegen. Um den Teig zu falten, mit angefeuchteter Hand oder einem Teigschaber den Teig von den Seiten der Schüssel lösen, anheben und etwas auseinander

ziehen, bevor er in der Mitte der Schüssel zusammengefaltet wird. Dies wird bei jedem Faltvorgang achtmal wiederholt und die Schüssel dabei jedes Mal gedreht, um den gesamten Teig gleichmäßig zu bearbeiten.

**Brotlaib formen:** Nach ausgiebigem Gären des Teiges in der Schüssel und nachdem alle drei Faltvorgänge abgeschlossen sind, folgt unser Rezept die klassische knetfreie Methode des Falten und Formen des Teiges. Um den Teig zu formen, wird dieser auf eine bemehlte Oberfläche gelegt und zum vierten Mal dem achtfachen Faltvorgang unterzogen. Anschließend den Teig bedecken und für weitere 15 Minuten ruhen lassen. Während der Teig ruht, Backblech oder eine -platte mit einem länglichen Stück Backpapier von etwa 41 cm Länge vorbereiten (an den langen Enden wird der Brotlaib angehoben und bewegt).

Nun den Teig zu einem runden Laib formen (eine Möglichkeit ist ein letzter achtfache Faltvorgang) und Mehl nach Bedarf abbürsten. Wenn gewünscht, kann nun auch die äußere Schicht etwas geweitet werden. Hierzu den Laib mit etwas überschüssigem Mehl von der Arbeitsfläche bestäuben. Anschließend den Teig mit der Faltseite nach unten drehen und die unteren Seiten nach oben auf den restlichen Teig ziehen. Den Laib erneut drehen und zum wiederholten Male in alle Richtungen ziehen (vorsichtig, damit es zu keinen Rissen kommt). Den Laib mit der Faltseite nach oben auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech oder -platte legen, ihn mit einem großzügig bemehlten Küchentuch bedecken und in den Gärautomaten bei 22 °C schieben.

**Brotteig gären lassen:** Das Brot so lange gären lassen, bis sich eine Einbuchtung an der Seite des Laibes langsam zurück bildet, ca. 2½ Stunden bei 22 °C.

**Backofen vorheizen:** Mindestens 30 Minuten vor dem Backen den Schmortopf in den unteren Bereich des Backofens stellen und auf 230 °C vorheizen.

**Brot backen:** Wenn der Gärvorgang des Brotlaibes abgeschlossen ist, das Backpapier an den äußeren Enden fassen und den Teig vorsichtig in den Schmortopf übertragen (Faltseite noch immer nach oben). Den Deckel des Schmortopfes verschließen, um Dampf zu erhalten, und das Brot 30 Minuten backen lassen. Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen und den Schmortopf drehen. Danach ohne Deckel für weitere 20-30 Minuten backen lassen, bis das Brot schön braun ist und es beim Anklopfen auf die Unterseite hohl klingt. Lassen Sie den Laib vollständig abkühlen, bevor Sie ihn schneiden.

