

zeitplan für kathas no-knead-bread

(nach jim lahey & mark bittman)

435 g helles weizenmehl
12 g feines meersalz
gut 1 g trockenhefe
knapp 350 ml wasser (raumtemperatur)

heute	morgen					
teig herstellen (10 min.)	teig falten (5 min.)	teig umdrehen (5 min.)	backofen & bräter vorheizen auf ca. 250° c	brot backen (30 min. mit deckel, 15 min. ohne)	brot auskühlen lassen (mind. 1 h)	brot essen
12.00	6.00	6.15	7.45	8.15	9.00	10.00
13.00	7.00	7.15	8.45	9.15	10.00	11.00
14.00	8.00	8.15	9.45	10.15	11.00	12.00
15.00	9.00	9.15	10.45	11.15	12.00	13.00
16.00	10.00	10.15	11.45	12.15	13.00	14.00
17.00	11.00	11.15	12.45	13.15	14.00	15.00
18.00	12.00	12.15	13.45	14.15	15.00	16.00
19.00	13.00	13.15	14.45	15.15	16.00	17.00
20.00	14.00	14.15	15.45	16.15	17.00	18.00
21.00	15.00	15.15	16.45	17.15	18.00	19.00
22.00	16.00	16.15	17.45	18.15	19.00	20.00
23.00	17.00	17.15	18.45	19.15	20.00	21.00
24.00	18.00	18.15	19.45	20.15	21.00	22.00

anmerkungen

die zeiten basieren auf einer ersten gehzeit von 18 stunden und einer zweiten gehzeit von 2 stunden. der teig kann problemlos einige stunden früher hergestellt werden (wenn wirklich nicht mehr als 1 gramm hefe verwendet wird). es kann auch sein, dass die 2 stunden der zweiten gehzeit nicht ausreichen, dann erst eine halbe stunde bis stunde später backen.

