

zutaten & zeitplan für mein no-knead-bread

ursprünglich nach jim lahey & mark bittman 2006, erstmals 2009 auf esskultur veröffentlicht
aktualisiert und um varianten mit roggen, brotgewürz & sauer Teig ergänzt im märz 2020

zutaten für 1 laib

für alle varianten sind ein ofenfester schwerer bräter (ideal: gusseisen) mit deckel mit 24-26 cm durchmesser, kleie oder gries zum arbeiten und ein grobes hangerl nötig.

klassisch mit weizen

375 ml wasser (kalt)
2,5-3 g frische bio-germ (max. 1/16
eines würfels)
500 g glattes bio-weizenmehl
10-12 g (2 gestrichene TL) feines
meersalz

mit weizen & roggen

375 ml wasser (kalt)
2,5-3 g frische bio-germ (max. 1/16
eines würfels)
375 g glattes bio-weizenmehl
125 g bio-roggenmehl (960)
10-12 g (2 gestrichene TL) feines
meersalz
ca. 1 TL brotgewürz

mit weizen, roggen & sauer Teig

350 ml wasser (kalt)
50 g frisches anstellgut (sauer Teig
selbst angesetzt oder vom bäcker)
375 g glattes bio-weizenmehl
100 g bio-roggenmehl (960)
10-12 g (2 gestrichene TL) feines
meersalz
ca. 1 TL brotgewürz

zeitplan

die zeiten basieren auf einer 1. gehzeit von bis zu 18 stunden und einer 2. gehzeit von 2 stunden.

es kann sein, dass der Teig früher (bereits ab ca. 12 stunden der 1. gehzeit) weiterverarbeitet werden kann (wenn er viele bläschen und sein volumen bereits deutlich verdoppelt hat). es kann aber auch sein, dass die 2 stunden der 2. gehzeit nicht ausreichen (vor allem bei der sauer Teig-variante), dann erst 1/2 stunde bis 1 stunde später backen.

tag 1 (vortag)	tag 2 (backtag)				
teig machen (10 min) & gehen lassen (bis zu 18 h)	teig falten (5 min) & gehen lassen (ca. 2 h)	ofen & bräter vorheizen (250 °C O+U, ca. 30 min)	brot backen (30 min mit deckel, 12-15 min ohne)	brot herausnehmen auskühlen lassen (mind. 1 h)	brot essen (schmeckt auch nach tagen noch getoastet)
12.00 uhr	6.00 uhr	7.30 uhr	8.00 uhr	8.45 uhr	10.00 uhr
13.00 uhr	7.00 uhr	8.30 uhr	9.00 uhr	9.45 uhr	11.00 uhr
14.00 uhr	8.00 uhr	9.30 uhr	10.00 uhr	10.45 uhr	12.00 uhr
15.00 uhr	9.00 uhr	10.30 uhr	11.00 uhr	11.45 uhr	13.00 uhr
16.00 uhr	10.00 uhr	11.30 uhr	12.00 uhr	12.45 uhr	14.00 uhr
17.00 uhr	11.00 uhr	12.30 uhr	13.00 uhr	13.45 uhr	15.00 uhr
18.00 uhr	12.00 uhr	13.30 uhr	14.00 uhr	14.45 uhr	16.00 uhr
19.00 uhr	13.00 uhr	14.30 uhr	15.00 uhr	15.45 uhr	17.00 uhr
20.00 uhr	14.00 uhr	15.30 uhr	16.00 uhr	16.45 uhr	18.00 uhr
21.00 uhr	15.00 uhr	16.30 uhr	17.00 uhr	17.45 uhr	19.00 uhr
22.00 uhr	16.00 uhr	17.30 uhr	18.00 uhr	18.45 uhr	20.00 uhr
23.00 uhr	17.00 uhr	18.30 uhr	19.00 uhr	19.45 uhr	21.00 uhr
24.00 uhr	18.00 uhr	19.30 uhr	20.00 uhr	20.45 uhr	22.00 uhr