

Zack-Zack-Brot

Zutaten

- 700 ml lauwarmes Wasser
- 4 TL Salz
- 2½ TL Trockenhefe
- 1 kg Weizenmehl (Typ 550)



1. In eine etwa 5 Liter fassende Schüssel das handwarm erwärmte Wasser geben, Hefe und Salz hinzufügen und etwas verrühren.
2. Das gesamte Mehl auf einmal hinzugeben und alles nur so weit vermischen, bis alles Mehl gleichmäßig feucht ist. Kneten ist nicht erforderlich.
3. Die Schüssel mit einem Deckel oder mit Klarsichtfolie verschließen. Darauf achten, dass die beim anschließenden Gehen entstehenden Gase durch die Abdeckung entweichen können. Bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden gehen lassen. Danach den Ansatz vor der ersten Verwendung für mindestens 3 Stunden, besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.
4. Am Backtag: Den gesamten Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit etwas Mehl bestreuen und die erforderliche Menge Teig abnehmen (z.B. 500 g), am besten mit einem Messer oder einer Teigkarte.



5. Mit bemehlten Händen die Teigportion in eine Kugel formen (oben glatt, unten zusammenkneifen).

6. Auf ein mit Mehl bestreutes Backblech geben. Mit etwas Mehl bestreuen, damit die Oberfläche während der anschließenden etwa 40-minütigen Ruhezeit nicht eintrocknet. Der Teigling wird während dieser Zeit seine Größe kaum mehr ändern, sondern erst im Backofen 'explodieren'.



7. Den übrigbleibenden Teigansatz abgedeckt bis zur nächsten Verwendung im Kühlschrank lagern★¹ Auf den Boden des Backofens ein feuerfestes Gefäß oder eine Fettpfanne stellen, zusammen mit dem Ofen auf 230 °C vorheizen. An dieser Stelle auch ein Gefäß mit 1/4 l heißem Wasser bereit halten.



8. Vorm Backen das Brot nochmals gleichmäßig mit Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer nach Wunsch einschneiden. Der Gluten-Mantel wird so geöffnet und lässt den Teig aufgehen.

9. Das Brot auf die mittlere Schiene schieben, schnell das heiße Wasser in den Backofen schütten. Die Backofentür sofort schließen. Für ungefähr 30 Minuten backen, bis die Kruste gebräunt ist und das Brot hohl klingt, wenn man auf die Unterseite klopft. Brot auf einem Gitter vollkommen auskühlen lassen.



Tipps

- ★ Variation: statt Weizenmehl: Dinkelmehl 630 (+ Vitamin C)
- ★ Variation: statt Brot: Baguette, Brötchen, Tortilla oder Pita
- ★ Der Teigansatz kann bis zu 14 Tage in der verschlossenen Teigschüssel im Kühlschrank gelagert werden. Während dieser Zeit kann immer wieder eine Portion abgenommen werden.
- ★¹ Einfrieren geht auch, dann den Teig einen Tag vor dem Backen aus dem Gefrierschrank entnehmen und im Kühlschrank auftauen.



Nach: <http://blog.rezkonv.de/2008/01/17/nachgebacken-5-minuten-brot>