

# Knusperbrot

## Warten statt kneten

Du brauchst:

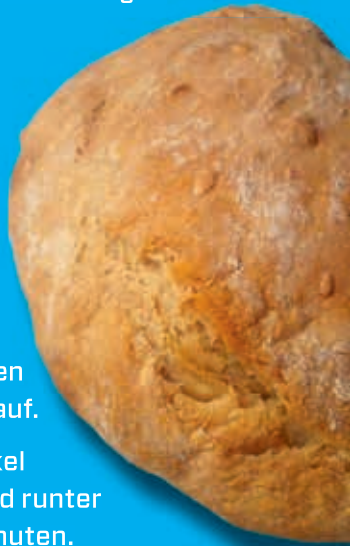
430 Gramm Mehl

1/4 Teelöffel Trockenhefe

1,5 Teelöffel Salz

3,5 dl lauwarmes Wasser

1. Gib Mehl, Hefe und Salz in eine grosse Schüssel. Mische alles kurz durch, um die Hefe zu verteilen.
2. Giesse das Wasser in die Schüssel. Und jetzt kommt der einfachste Teil: Du mischst alles kurz durch. Wirklich nur kurz! Nicht kneten, nur mischen, am besten mit der Hand.
3. Decke die Schüssel mit einem Tuch ab und warte. 12 Stunden solltest du dem Teig Zeit lassen. Du kannst den Teig zum Beispiel am Abend ansetzen und am nächsten Morgen machst du weiter.
4. Spätestens jetzt brauchst du deine Eltern: Stelle einen Römertopf oder einen Schmortopf mit Deckel in den Backofen und stelle die Temperatur auf 250 Grad.
5. Gib den aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und falte die Seiten nach innen.
6. Lasse vorsichtig den Teig auf der gefalteten Seite in den heissen Topf fallen. Deckel drauf.
7. Nach 30 Minuten nimmt jemand den Deckel runter. Drehe die Temperatur auf 200 Grad runter und backe das Brot noch weitere zehn Minuten.



### TIPP 1:

TEIGVERKLEBTE HÄNDE WERDEN AM EINFACHSTEN SAUBER, WENN DU MEHL DRAUFSTREUST UND SIE REIBST WIE BEIM HÄNDEWASCHEN. DABEI BEKOMMST DU VIEL TEIG VON DEN HÄNDEN RUNTER. DER REST GEHT DANN UNTERM WASSERHAHN AB.

Guten Appetit!

### TIPP 3:

WENN DU BRÖTCHEN STATT EIN BROT FORMST, WIRD DIE BACKZEIT KÜRZER UND DU BENÖTIGST WENIGER ENERGIE.

### TIPP 2:

DU KANNST DEN BACKOFEN SCHON FÜNF MINUTEN VOR ENDE DER BACKZEIT GANZ ABSTELLEN. DIE RESTHITZE REICHT AUS, UM DAS BROT FERTIG ZU BACKEN.

Agenda