

Ruchbrot ohne Kneten

1 Stück



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



Zutaten:

Teig:

- 250 g Ruchmehl
- 50 g Dinkelmehl
- 1 TL Dr. Oetker Sauerteigpulver mit Hefe
- 10 g Salz
- 2 ½ dl Wasser (250 ml)

1 Teig vorbereiten:

Das Mehl mit Sauerteigpulver und Salz vermischen. Wasser begeben und mit einem Gummischaber oder Löffel gut mischen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 12 Stunden stehen lassen.

2 Brot formen und backen:

Hitzebeständige Gratinform mit Deckel (Fassungsvermögen ca. 1 Liter) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, mit etwas Mehl an den Händen den Teig rund formen und vorsichtig in die Gratinform legen. Den Deckel auflegen und nochmals 60 Minuten aufgehen lassen.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 230 °C

Heißluft 210 °C

Das Brot in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 25 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: 25 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

Deckel abnehmen und nochmals ca. 15 Minuten fertig backen.

Backzeit: etwa 15 Minuten

Das Brot aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

