Susannes Hefebrot

Zutaten

600 g Weizenmehl (hier feines Biomehl)
390 ml Wasser
12 g Salz
0,5 g frische Hefe (ca. Größe einer Kichererbse)

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen und dann kneten. Je gröber das Mehl, desto mehr Wasser saugt es auf. Den Teig 24 Stunden in einer Gärform ruhen lassen und alle 8 Stunden neu zusammenfalten.

Den Backofen auf 250-300 Grad vorheizen. Danach den Teig in eine gusseiserne Form mit Deckel (oder einen Römertopf) geben und in den Ofen stellen. Den Ofen auf 220 Grad herunterdrehen und für 40 Minuten backen.

Nach dem Backen das Brot auf einem Rost auskühlen lassen.