

No knead bread

Porties: 1 • Bereidingstijd: 30 min • Totaaltijd: 75 min • Calorieën: 1557 kcal • Niveau: Makkelijk • Categorie: hoofdgerecht • Keuken: italiaans

Heerlijk, luchtig zelfgebakken brood mét een dunne krokante korst en dat zonder te kneden.

Ingrediënten

- **425 gram** tarwebloem
- **3 gram** gedroogde gist
- **2 theelepels** zout

Bereidingswijze

- 1 Doe de tarwebloem, gedroogde gist en zout in een ruime kom en meng dit door elkaar.
- 2 Voeg het water eraan toe en meng dit vervolgens met een pollepel goed door tot je geen losse bloem meer ziet.
- 3 Deek de kom af met huishoudfolie en laat het nu op een rustige plek (niet te warm, niet te koud) zo'n 12 uur rijzen.
- 4 Na 12 uur verwarm je de oven voor op 230 graden boven- en onderwarmte met de braadpan erin.
- 5 Bestuif je aanrecht met ruim bloem en stort hierop het deeg. Bedek je handen met bloem, het is nu echt wat plakkerig.
- 6 Vouw de zijkanen rondom naar binnen zodat je een bol begint te vormen, draai die om (eventueel met behulp van een broodschrapper) en vorm er met je handen een zo strak mogelijke bol van.
- 7 Dek de bol af met een beetje huishoudfolie terwijl de oven verder voorverwarmt.
- 8 Zorg nu dat je oven ongeveer 30 minuten met de braadpan heeft staan voorverwarmen. Het kan zijn dat je bol deeg wat uitgezakt is, vorm hem nog even vlotjes met je handen.
- 9 Leg op een vel bakpapier.
- 10 Haal de braadpan uit de oven en doe het brood met het bakpapier in de pan. Deksel op de pan en bak het brood nu ca. 30 minuten in de oven, haal de deksel eraf.

Tips

- Voor de snelle versie: Gebruik dezelfde ingrediënten alleen gebruik 7 gram gist en voeg 2 theelepels suiker of honing toe.
- De stappen zijn gelijk aan het recept alleen laat je het deeg nu 1 uur rijzen ipv 12 uur.