

# Das einfachste Brot der Welt

## Zutaten für 1 Brot:

2 TASSEN WEIZENMEHL TYPE 550  
1/4 TEELÖFFEL TROCKENHEFE  
1 TEELÖFFEL SALZ  
1 TASSE WASSER (KALT)



## Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen und in einer abgedeckten Schüssel bei Raumtemperatur für 12-16 Stunden reifen lassen. Nach der Reifezeit sollte sich der Teig vom Volumen her verdoppelt oder verdreifacht haben.

Den Teig vorsichtig aus der Schüssel kippen, von allen vier Seiten einmal zur Mitte hin falten und auf ein mit Hartweizenmehl bemehltes Leinentuch oder Küchentuch legen. 30 Minuten aufgehen lassen (Endgare) und währenddessen den Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nun den Teigling vorsichtig auf ein Blech setzen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 40 Minuten backen. Fertig.