

claro Weltladen (071 845 34 44)
Mariabergstrasse 8
9400 Rorschach



www.claro-rorschach.ch

Brot aus dem Römertopf oder Gusseisenpfanne

500 gr Mehl (Weissmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl, usw.)*
2 TL Salz
¼ Säckli Trockenhefe = ca. 1½ TL.

Mehl, Salz und Trockenhefe in einer grossen Schüssel mischen

4 dl warmes Wasser hinzu

Nochmals mit der Kelle ca. 1 Minute mischen (nur rühren nicht kneten).

Mit Klarsichtfolie dicht abdecken.

Aufgehen lassen, je nach Wärme geht es schneller, oder über Nacht ins Kühle stellen.

Teig auf dem Tisch mit etwas Mehl ein Brot formen (nicht kneten).

Römertopf oder Gusseisenpfanne auf der untersten Rille im Backofen vorwärmen und diesen gut mehlen, Teig hineinlegen.

Auf unterster Rille mit 240° 25 Min. mit Deckel backen, dann ca. 15 Min. ohne Deckel bis das Brot schön knusprig ist.

* Mehl finden Sie in unserem Laden