

# Goldkruste (No Knead Bread)



- 500 g Gelbweizenmehl Type 550 (| alternativ Weizenmehl Type 550)
- 325 g Wasser (| bei Weizenmehl Type 550 bis zu 350 g )
- 10 g Honig / Rübensirup (oder inaktives Backmalz, z.B. Barimalt Gold)
- 2 g frische Hefe
- 12 g Salz
- 10 g Olivenöl

## Hauptteig

1. Hefe und Honig/ Rübensirup/ Backmalz in dem Wasser auflösen.  
Die restlichen Zutaten hinzugeben (Öl und Salz zum Schluss).
2. Mit Hilfe einer Teigkarte zu einer homogenen Masse vermengen.

## Stockgare

1. Für 8-10 Stunden bei 20-22°C zur Gare stellen.  
In dieser Zeit dreimal dehnen und falten, 30, 60 und 120 Minuten.  
(Achtung im Sommer verkürzt sich die Gehzeit deutlich, bei 25-27°C ist etwa mit der Halbierung zu rechnen.)
2. Nach der Gehzeit den Teig schonend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche (Ich: Hartweizenmehl) zu einem Brotlaib formen.  
Mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben.

## Stückgare

1. Gut abgedeckt für 14-16 Stunden bei 4-5°C in den Kühlschrank geben (bitte Temperatur kontrollieren!).

Bei 8°C dauert die Gare maximal 10-12 Stunden.

## Am Backtag

1. Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen, je nachdem zusammen mit einem großen Gusstopf, Backstahl/ Blech oder Backstein.

2. Backen im Topf:

Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen und einschneiden. (Oder diese Methode anwenden.)

Für insgesamt 50 Minuten backen.

Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 210°C senken.

Nach weiteren 10 Minuten aus dem Topf nehmen und ohne Topf fertig backen.

3. Freigeschoben backen:

Teigling aus dem Körbchen stürzen und einschneiden.

Für insgesamt 50 Minuten backen.

Sofort zu Beginn schwaden (Wasserdampf).

Nach 10 Minuten die Ofentür öffnen, um die Feuchtigkeit abzulassen und die Temperatur auf 200-210°C senken.

Je nach Ofen gerne für die letzten 5-10 Minuten auf Heißluft umschalten oder die Tür (wenn möglich) einen kleinen Spalt auf lassen.

4. Danach auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.