

# NO KNEAD WEIZENMISCHBROT

Posted on 1. Juni 2019



Heute habe ich wieder eine neue No Knead Bread Variante für dich, ein No Knead Weizenmischbrot. Super einfach und super lecker, prima für Backanfänger geeignet und sehr alltagstauglich. Das Brot kommt ohne endlos lange Liste an Zutaten aus, ist sehr aromatisch und benötigt weder einen [Sauerteig](#) noch andere spezielle Zutaten wie [Hefewasser](#) oder [Lievito Madre](#)...



## No Knead...

...eine beliebte, einfache und anfängerfreundliche Methode. Im Prinzip eine der einfachsten Methoden, um ein leckeres selbstgebackenes Brot aus dem Ofen zu ziehen. Denn es werden nicht mal eine Küchenmaschine, spezielles Equipment oder großartige Kenntnisse benötigt. Hauptzutat ist einfach Zeit (und vielleicht noch eine Prise Liebe). Bekannt geworden durch Jim Lahey und die New York Times, erfreut sich diese Methode seit über 10 Jahren zunehmender Beliebtheit.

Daher findest du hier auf dem Blog auch bereits einige No-Knead-Rezepte: [No knead Schwarzbierbrot](#), [No knead Brötchen](#), [Mediterranes No Knead Bread](#), [No Knead Bread 2.0](#) und mein erstes [No Knead Bread](#) mit Hefewasser. Sogar ein [No knead Pizza Teig](#) ist inzwischen zu finden.



So ein "Brot ohne kneten" hat schon fast etwas magisches an sich. Doch ein gutes Brot hat natürlich nichts mit Hokus Pokus oder Magie zu tun. Sondern ein gutes Brot braucht Zeit, Geduld und Liebe. Idealerweise noch hochwertige Zutaten sowie etwas know how und Erfahrung. Aber das ergibt sich mit der Zeit von ganz alleine. Auf der anderen Seite ist es ja schon faszinierend, mit einfachsten Mitteln ein tolles Brot aus dem Ofen zu holen- mit wenigen Zutaten und so wenig Aufwand. Hört sich doch fantastisch an, oder?! Dann leg am besten gleich los...ich wünsche dir viel Spaß beim Nachbacken!



## No knead Weizenmischbrot



5 from 3 reviews

---

**Arbeitszeit:**

15 Minuten

---

**Wartezeit:**

21 Stunden 45 Minuten

---

**Gesamtzeit:**

22 Stunden

---

**Ertrag:**

1 Brot(e)

Portionen:

Stück

Zutaten

- 400 g franz. Weizenmehl T 65 (oder Weizenmehl Type 550 mit guter Wasseraufnahme oder Type 812)
- 100 g Champagnerroggen Type 1000 (alternativ Roggenmehl Type 997 oder 1150)
- 340–370 g Wasser
- 5 g inaktives Backmalz (alternativ Honig)
- 2 g Frischhefe
- 12 g Salz

## Zubereitung

### Hauptteig

1. Alle Zutaten kurz aber gründlich mit den Händen oder mithilfe einer Teigkarte zu einer homogenen Masse vermengen. Für 8–10 Stunden bei 20–22 °C gehen lassen. In dieser Zeit zweimal dehnen und falten, so wie es zeitlich gut passt (zum Beispiel nach 1 und 2 Stunden). Gerne statt der 2. Faltung, Laminieren (s. u.).
2. Nach der Gehzeit den Teig schonend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Brotlaib formen. Mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen geben.
3. Gut abgedeckt für 10–12 Stunden in den Kühlschrank (8 °C) geben. (Oder 14–16 Stunden bei 5 °C.)

### Am Backtag

1. Den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250 °C Ober-Unter-Hitze vorheizen.
2. Den Teigling (aus dem Kühlschrank) in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220 °C senken. Nach weiteren 15 Minuten den Deckel entfernen.
3. Danach auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

## Notizen

### Laminieren:

Die Arbeitsfläche ganz leicht mit etwas Wasser benetzen oder hauchdünn einölen. Den Teig darauf möglichst dünn auseinanderziehen, ohne dass er reißt (wie beim Apfelstrudel). Schau dir dieses [Video über Laminieren](#) an.



