

Parc Ela Brot

(mit wenig Hefe)

720 g Wasser

40 g Olivenöl

1 kg Parc Ela Mehlmischung

20 g Salz

1 g Frischhefe (ca. Erbsengross)

Alles zusammen von Hand oder mit der Küchenmaschine kneten. Den Teig in eine gefettete Schüssel/Becken geben. Über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen und zwischendurch 3-4 mal von allen vier Seiten von Aussen nehmen und in die Mitte falten. Den Teig nach ca. 12 Stunden auf ein Backblech mit Backpapier legen und nur ein bisschen in Form bringen (Teig ist eher feucht), mit Mehl bestäuben, mit einem Küchentuch zudecken und nochmals 50 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 250 Grad Ober und Unterhitze vorheizen und eine Schüssel, ein Blech oder Lavasteine reinstellen zum nachher bedampfen. Den Teigling 3-4 mal einschneiden, das Blech mit dem Brot in den vorgeheizten Ofen schieben, den Ofen mit 1-2 dl Wasser bedampfen (Schüssel/Blech/Lavasteine), die Temperatur auf 210 Grad zurück stellen und für 20 Minuten backen. Nach 20 Minuten den Dampf und Blech/Schüssel/Lavasteine mit Wasser entfernen und für 40 Minuten bei 210 Grad fertig backen.

Martina und Chloé, 21.2.2023

