



Knusperbrot

Vor- und zubereiten: ca. **15 Min.**

Aufgehen lassen: ca. **19 Std.**

Backen: ca. **35 Min.**

100 g: 264 kcal, F 4 g, Kh 48 g, E 8 g

Zutaten

für 4 Personen

500 g **Mehl**
1.5 TL **Salz**
1 TL **Zucker**
0.33 **Hefewürfel** (ca. 15 g), zerbröckelt
2 EL **Olivenöl**
3.5 dl **Wasser**

Mehl zum Bestäuben

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Öl und Wasser begeben, mit einer Kelle gut mischen, nicht kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 18 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig auf genügend Mehl mit bemehlten Händen ringsum zur Mitte falten, Teig wenden, zu einer Kugel formen, auf ein bemehltes Tuch legen, mit Mehl bestäuben. Mit den Tuchenden bedecken, nochmals ca. 1 Std. aufgehen lassen. Ein Backblech in der unteren Hälfte des Ofens einschieben. Ofen auf ca. 240 Grad vorheizen, Teig auf das heiße Blech legen. Backen: ca. 35 Min. Brot herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.