

# Das wahrscheinlich einfachste Brot der Welt

im Original von [Axel Schmitt](#) Brotsommelier

## Zutaten

- 600 g Dinkelmehl Type 630
- 450 g Wasser
- 10 g Hefe
- 15 g Salz
- 10 g Rohrzucker

## Verarbeitung:

- Die Zutaten mit einem Rührlöffel vermengen, mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 10 Stunden im Kühlschrank ruhen und reifen lassen.

## Backen:

- Einen Römertopf im Ofen bei 300°C vorheizen.
- Den Teig auf ein gut eingemehltes Backpapier geben und mit Mehl bestäuben, die Seiten einmal einklappen.
- Das Brot samt Backpapier in den Römertopf legen, in den Ofen geben.
- 30 min bei 210 °C backen.
- Brot aus dem Römertopf nehmen und 35 Min. bei 200 °C fertig backen.

## Mehl-Alternative:

- Man kann 200 g Dinkelmehl durch 200 g getrockneten und gemahlenden Sauerteigansatz ersetzen.