



Ein Rezept von Holger Schüren

## No knead Brot-Lasagne

### Zutaten

300 g Weizenmehl Typ 550  
270 g Malzbier  
3 bis 12 Gramm Hefe  
12 Gramm Honig  
6 Gramm Salz  
Sauce und Füllung nach Geschmack  
Reibekäse



### Zubereitung

- Alle Zutaten abwiegen, Hälfte des Mehles und Hälfte des Biers mit der Hefe verrühren.
- 30 Minuten stehen lassen.
- Anschließend alle Zutaten dazugeben und durchrühren, bis es abgebunden ist.
- Teig abgedeckt stehen lassen.
- Wenn dieser gut aufgegangen ist, mit Öl bestreichen, besonders den Rand, dann einschlagen und wieder abdecken.
- Wenn der Teig gut aufgegangen ist, aus der Schüssel heben und wie eine Pizza auseinanderziehen.
- Mit einer Soße nach Wahl (z.B. Ketchup, Barbecue, Chutney) bestreichen, dabei einen breiten Rand lassen.
- Zutaten nach Geschmack (z.B. rohes Gemüse, Kräuter, Schinken, Salami) auftragen, dann den Rand einklappen und alle Zutaten im Inneren bedecken.
- In eine Form oder einen Topf geben und mit Reibekäse bestreuen.
- Anschließend 15 min lang bei ca. 230°C backen.