



Brot-Lasagne aus No Knet-Teig

Zutaten

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



Rezept

- Die Hälfte des Mehls und des Biers verrühren, 30 Minuten stehen lassen
- Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und durchrühren, bis es abgebunden ist
- Den Teig abgedeckt ruhen lassen
- Wenn er 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 ausziehen
- Mit einer Sauce nach Geschmack bestreichen, dabei einen breiten Rand lassen
- Füllung verteilen und den Rand einklappen, so dass alle Zutaten im Inneren bedeckt sind
- In eine Form oder einen Topf packen und mit Reibekäse bestreuen
- Bei ca. 230 Grad Umluft etwa 15 Minuten backen

Bemerkungen

Der Teig muss insgesamt mindestens sechs bis acht Stunden gehen (je nachdem, wieviel Hefe man nimmt)