

## Wolkenbrot

### Zutaten

250 g	Schär Mehl Mix Brot
250 g	Schär Mehl Farine
450 ml	Wasser
40 g	Rapsöl
2 Pkg.	Trockenhefe (oder ein Würfel frische Hefe)
8 g	Salz

### Zubereitung

In einer Schüssel die Mehle, Salz und Trockenhefe vermischen. In die Schüssel der Küchenmaschine Wasser, Rapsöl und Salz hineingeben. Während des Rührens die trockenen Zutaten nach und nach hinzugeben und erstmal langsam verkneten lassen. Anschließend den Teig auf mittlerer Geschwindigkeit mindestens 5 Minuten verkneten. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten im Teig verknetet werden. Eventuell mit einem Teigschaber die Zutaten am Rande der Schüssel wieder nach unten schieben.

Nehmen Sie eine möglichst hohe Kastenform oder Auflaufform etc. Fetten Sie diese ein und geben den Teig hinein, glatt streichen und abdecken. Lassen Sie den Teig für ca. 30-60 Minuten gehen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Wenn die Form groß genug ist, kann gerne eine Frischhaltefolie über die Form gespannt werden, so trocknet der Teig nicht so schnell aus. Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun die Teigoberfläche mit etwas Wasser befeuchten und nach Lust und Laune einschneiden. Das Wolkenbrot ca. 40 Minuten backen. Nach der Backzeit ist das Brot an der Oberfläche sehr hart, fast wie Hartplastik. Das Brot wird direkt nach der Backzeit mit einer Frischhaltefolie abgedeckt. Dafür muss das Brot nicht aus der Form genommen werden. Die Hitze aus dem Brot, und die Flüssigkeit darin, kondensiert an der Folie und die Brotkruste wird dadurch weicher. Sobald das Brot komplett ausgekühlt ist, kann es aus der Form gelöst werden und in Scheiben geschnitten werden.

