



# RUMÄNISCHES BROT AUF DEM HERD

VORBEREITUNGSZEIT: 3 STUNDEN – GARZEIT: 1,5 STUNDEN

## UTENSILIEN

- iCook 2-l-Gartopf mit Deckel
- iCook Große Haube/Turmkochaufsatz
- iCook 8-l-Gartopf mit Deckel
- Messbecher und Geräte
- Sieb (zum Sieben von Mehl)

## ZUTATEN:

- **1 Kilo** Mehl
- **500 ml** Wasser
- **2 Teelöffel** Aktiv-/Trockenhefe
- **1 Teelöffel** Salz
- **2 Teelöffel** Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Wasser im iCook 2-l-Gartopf erhitzen, bis es lauwarm ist, anschließend das Mehl in den iCook Turmkochaufsatz sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen.
2. Salz, Zucker und Hefe hinzufügen, dann lauwarmes Wasser über die Zutaten gießen und 10 Minuten gehen lassen.
3. Mit den Händen die Zutaten vermischen, bis ein Teig entsteht.
4. Den Teig so lange kneten, bis er weich und elastisch ist, dann etwa eine Stunde gehen lassen (bis sich das Volumen verdoppelt hat).
5. Den iCook 8-l-Gartopf auf den Herd stellen und leicht erhitzen, dann den Teig hineingeben und weitere 15 Minuten gehen lassen.
6. Die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren, den iCook 8-l-Gartopf mit dem Deckel verschließen und das Brot 50 Minuten kochen lassen.
7. Den Herd ausschalten und das Brot 20 Minuten ruhen lassen.
8. Guten Appetit!

**Tipp für Geschäftspartner:** Nutzen Sie die Zeit, während der Teig geht und backt, um ein weiteres Rezept zu kochen, Amagram zu lesen oder sich bei einem Kunden zu melden!