



MICHAELA KOLLMEDER  
HEILPRAKTIKERIN

## Pailasse



Foto: Anna Kollmeder

### ZUTATEN

500g Dinkelmehl  
2 TL Salz  
10g frische Hefe  
320g Wasser

### ZUBEREITUNG

Mehl und Salz mischen. Hefe zerbröckeln und mit 320ml eiskaltem Wasser verrühren. Zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Ofen vorheizen (E-Herd: 240 Grad/Umluft: 220 Grad. Teig mit der Teigkarte vorsichtig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und nicht mehr kneten. In 2 Portionen teilen. Jedes Stück zu einem länglichen Leib (ca. 25cm lang) formen und dabei jeden Laib in sich zwei bis dreimal verdrehen. Brote auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Eine Schüssel mit heißem Wasser unten in den Ofen stellen. Brote ca. 15 Minuten backen. Dann die Ofentemperatur auf 200 Grad reduzieren und weitere 15 Minuten backen.