URKORN PURISTEN
Wir vertrauen der Natur!

Abendrot 2.0

Zutaten

500g	Abendrot Backmischung
350ml	Wasser
3 EL	Öl

Zubereitung

- **Teig anrühren:** Vermenge die Backmischung mit dem Wasser und knete sie zu einem homogenen Teig. Lass ihn für etwa **10 Minuten** quellen, damit sich die Zutaten gut miteinander verbinden.
- **Öl einarbeiten:** Gib nun das Öl zum Teig und knete es gut ein, bis das Öl vollständig aufgenommen ist.
- **Dehnen und falten:** Mit nassen Händen den Teig dehnen und falten. Lass ihn dann **20 bis 30 Minuten** in der Schüssel ruhen und gehen.
- **Weitere Ruhezeit**: Dehne und falte den Teig nochmals und lass ihn dann für weitere **20 Minuten g**ehen.
- **Brot formen:** Forme den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nach Wunsch rund oder länglich. Lege ihn mit der Schlussseite nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen und decke ihn ab. Lass den Teig bei Raumtemperatur etwa **1 Stunde** gehen.
- **Ofen vorheizen:** Heize den Ofen auf 250°C (Ober-/Unterhitze) vor.
- **Brot backen**: Stürze den Teigling vorsichtig auf ein Backblech, schneide ihn mit einem scharfen Messer ein und schiebe das Blech in den heißen Ofen. Backe das Brot für **10 Minuten** bei 250°C mit Dampf an.
- **Temperatur senken**: Reduziere die Ofentemperatur auf 200°C und backe das Brot für weitere **45 Minuten** fertig, bis es eine goldbraune Kruste hat.