

KhorasanPurist im Weckglas

Zutaten

350 g	Backmischung KhorasanPurist
290 ml	lauwarmes Wasser
1 EL	Öl (10 g)



Zubereitung

1. 290 ml lauwarmes Wasser mit 350g Mischung vermischen und **20 Min** quellen lassen
2. Öl zugeben und ca. **5 Minuten** zu einem glatten Teig kneten
3. Zwei Weckgläser (je 850 ml) gut einfetten
(optional mit Saaten, Flocken oder Ähnlichem ausstreuen)
4. Den Teig halbieren, mit nassen Händen mehrfach falten, zu einem Zylinder formen und in die vorbereiteten Gläser legen
5. Mit nassen Fingern glatt streichen Oberfläche ggf. mit Flocken oder Saaten bestreuen und leicht andrücken
6. Den Teig in den Weckgläsern abgedeckt ca. **2 Stunden** bei Raumtemperatur (ca. 23°C) gehen lassen
ODER 15 Minuten bei ca. 23°C + 12-18 Stunden im Kühlschrank (5-6°C) gehen lassen
7. Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** aufheizen.
8. Die Gläser in den Ofen stellen und **45 Minuten** backen.
9. Nach dem Backen entweder:
 - die Brote aus den Gläsern nehmen und abkühlen lassen (können anschließend wieder zurück ins Glas)

die Brote im Glas haltbar machen, indem sie eingekocht werden (siehe auf unserer Website unter diesem Rezept nach)