

Schweizer Bürli

340 g Wasser, lauwarm
10 g Hefe
200 g Weizenmehl 405
200 g Weizenmehl 550
100 g Roggenmehl 1150
2 TL Salz



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Alle Teigzutaten am Abend vorher miteinander verkneten.
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Teig in die mittlere Edelstahlschüssel geben und abgedeckt **über Nacht** im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag **ca. 30 min.** vor dem Backen aus dem Kühlschrank holen und etwas Temperatur annehmen lassen.

In dieser Zeit den großen Rockcroc Grillstein auf mittlerer Schiene leer bei **250 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Den Teig mit 2 großen Löffeln portionsweise auf den heißen Stein geben (je nach gewünschter Größe ca. 6-10 Stück abstechen).

Mit etwas Mehl aus dem Streufix bestreuen und wieder in den Ofen schieben.

Bei **240 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-25 min.** backen.

Herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.