

(Sonntags-) Brötchen, Bürli

Hefeteig geht über Nacht im Kühlschrank

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Weizenmehl
350 ml	Wasser, lauwarm
25 g	Hefe, frisch
1 TL	Salz

1. Mit den angegebenen Zutaten einen Hefeteig ansetzen. Die Rührschüssel fest verschließen und den Hefeteig über Nacht in den Kühlschrank stellen und gehen lassen.
2. Am nächsten Tag den Teig großzügig mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 220 Grad O/U vorheizen.
3. Aus dem Teig handtellergroße Stücke abstechen und genau in dieser Form auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Ca. 20-25 Minuten backen und dann beim Frühstück genießen.
4. Die „Bürlis“ passen aber auch prima zur Suppe, zur Vorspeise, beim Grillen.

Permanent link:

<http://wiki.richter-ch.de/doku.php/rezpte:backen:sonntagsbroetchen>

Last update: **2022/09/28 18:33**

