



Roggen- Weizen-Bürlis

Zutaten

340 g Wasser, handwarm
20 g Hefe, frisch
15 g Salz
1 Prise Zucker
100 g SchapfenMühle Roggenmehl Type 997
400 g SchapfenMühle Weizenmehl Type 550

Zubereitung

Wasser, frische Hefe, Salz und die Prise Zucker in eine Rührschüssel geben und verrühren.

Danach Roggenmehl und Weizenmehl dazugeben und mit dem Handrührgerät (Knet-
haken) auf höchster Stufe ca. 8 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Mit Frischhaltefolie abgedeckt 10 – 24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Backofen auf 250 °C (Umluft) vorheizen.

Teig etwas bemehlen. Mit einem Löffel 12 Portionen auf ein mit Backpapier belegtes
Backblech legen. Ca. 20 Minuten backen, bis sie kross sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Hinweis: Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Backzeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.

