

St.Galler Bührli

Vorteig : 150 g Wasser

150 g Halbweissmehl

40 g Hefe

miteinander mischen und 1-3 Stunden zugedeckt bei

Raumtemperatur ruhen lassen

Teig: Vorteig mit

470 g Halbweissmehl

340 g Wasser"

40 g Hefe

20 g Salz zu einem weichen Teig kneten

Mit der Küchenmaschine oder von Hand

Teig zugedeckt nochmals 2 Stunden an der Kühle

Aufgehen lassen . In dieser Zeit den Teig nach 30 und 60

Minuten nochmals zusammen legen.

Teig auf die stark bemehlte Arbeitsfläche kippen und

gleichmässige ca. 80 g schwere Bührli formen.

Bührli mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier

Belegtes Blech legen nochmals ca. 15. Ruhen lassen

Und dann im auf 240 Grad vorgeheizten Ofen ca.25 Minuten

Knusprig ausbacken.

