



Schweizer Bûrli

Zubereitung

Aus dem Teig einen Hefetieg kneeten und in eine Schüssel mit deckel über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Morgen als erstes den Backofen auf 220° vorheizen und in der Zwischenzeit aus dem Teig Nocken abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem Pinsel mit Wasser einstreichen. Dann die Teiglinge in den Backofen schieben und ca. 20-25 Minuten fertig backen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Gabi Fischer.

Zutaten

500 Weizenmehl
350 ml lauwarmes Wasser
1- 1,5 Teelöffel Salz
1 Päckchen Trockenhefe