

Maja & Bruno Grunder

# MÜHLE ENTENSCHIESS

8526 OBERNEUNFORN

Tel +41 (0) 52 745 28 77

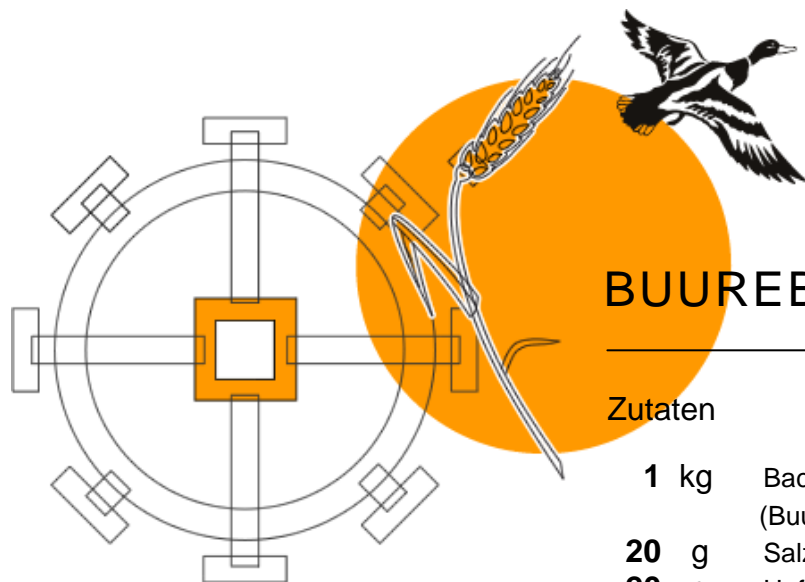
Fax +41 (0) 52 740 25 78

[www.muehle-entenschiess.ch](http://www.muehle-entenschiess.ch)

Offen MO-FR 16:30-19:00

SA 09:00-11:00

(oder nach tel. Vereinbarung)



## Rezepte Zutaten & Zubereitung

### BUUREBROT

---

#### Zutaten

<b>1</b> kg	Backmehl (Buuremehl/Huusmischig/Herbstfestmehl etc.)
<b>20</b> g	Salz
<b>20</b> g	Hefe
<b>6</b> dl	Wasser

---

#### Zubereitung

1. Mehl in Schüssel geben
2. Salz am Rand entlang zugeben
3. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen
4. In der Mitte eine Vertiefung formen und die aufgelöste Hefe hinzugeben
5. Restliche Flüssigkeit dazugeben und von der Mitte aus mischen
6. Teig gut kneten, bis er sich von der Schüssel und den Händen löst
7. Mit einer Plastikfolie zudecken und ums Doppelte aufgehen lassen
8. Brote formen und nochmals aufgehen lassen
9. Bei 200 Grad für ca. 40-45 Minuten backen

*En G u e t e*