

# Einfache Sonntagsbuerli



1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 3 Minuten / Teigknetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig umfüllen und abgedeckt im Kühlschrank 10-12 Stunden gehen lassen (am besten über Nacht).
3. Am nächsten Tag den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage setzen und 8 Teiglinge abstechen. Diese direkt auf den Stein setzen. Der Teigling muss nicht gefaltet oder geknetet werden.
4. Den Stein auf das Rost, unterste Schiene stellen. Die Bürlis 20-25 Minuten fertig backen.

## Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 550  
350 g lauwarmes Wasser  
25 g Hefe  
1 TL Salz

---

## Benötigtes Material

Stoneware

## Zubereitungszeit

15 Minuten  
Zubereitungszeit

10-12 Stunden Gehzeit

20-25 Minuten Backzeit