

Rezept

Bürli mit Ruchmehl

Ein Rezept von Bürli mit Ruchmehl, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DEN VORTEIG:

- | | |
|--|-------------------------|
| 100 g Ruchmehl (ersatzweise Weizenmehl Type 1050) | 1 g frische Hefe |
| 1 Msp. Salz (2 g) | |

FÜR DEN TEIG:

- | | |
|--|------------------------------------|
| 150 g Ruchmehl (ersatzweise Weizenmehl Type 1050) | 250 g Weizenmehl (Type 550) |
| 9 g Salz | 10 g frische Hefe |
| 5 g Honig oder Zuckerrübensirup | |

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10-12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Vorteig in einer Schüssel Ruchmehl, 100 ml kaltes Wasser, Hefe und Salz verrühren und mit Frischhaltefolie bedeckt 1 Std. bei Zimmertemperatur, dann über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Am Zubereitungstag für den Teig den Vorteig mit den übrigen Zutaten und 200 ml kaltem Wasser mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Min. mischen. Dann alles auf höherer Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 2 Std. gehen lassen.
3. Den Teig in 10-12 gleich große Portionen teilen, zuerst rund, dann länglich formen und auf einen Backpapierbogen setzen. Die Teiglinge mit Mehl bestreuen und mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben. Den Backofen mit Backstein (Mitte) auf 240° vorheizen, ein Blechgefäß auf den Boden stellen.
4. Die Bürli samt Backpapier auf den Backstein im Ofen geben, dabei ca. 150 ml Wasser in das Gefäß gießen. Die Bürli in ca. 20 Min. kräftig braun backen.