

# Bürli Topf

## Zutaten:

- 400 g Weizenmehl
- 100 g Roggenmehl
- 20 g Germ (1/2 Würfel)
- 340g Wasser, lauwarm
- 1,5 – 2 TL Salz

## Zubereitung:

1. Weizenmehl, Roggenmehl, Germ, Wasser und Salz in den Mixtopf geben. 3 Min./Teigstufe kneten.
2. Teig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Backofen auf 250°C vorheizen.
4. Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln schleifen
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 20 Minuten sehr kross backen. Gut beobachten! Anschließend den Bürliopf auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Deckel abschneiden und aushöhlen.
7. Ju nach Belieben mit einer Cremesuppe füllen und servieren.

Gutes Gelingen!

Eure Helga

