

## St.-Galler-Bürli

### Zutaten für 10 Stück

#### Vorteig

175	g	Halbweissmehl	
135	g	Wasser	Zum Mehl geben.
7	g	Frischhefe	Hefe zerbröseln und dazugeben. Vorteig gut verrühren, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

#### Bürli-Teig

400	g	Halbweissmehl	
1½	TL	Salz	
1	TL	Malzextrakt oder Zucker	
270	g	Wasser	
10	g	Frischhefe	Zerbröseln und alle Zutaten mit dem Vorteig aus dem Kühlschrank 15 Minuten kneten.
			Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.
			Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche dehnen und dann von allen vier Seiten nach innen falten. Nochmals 30 Minuten gehen lassen und wieder falten. Danach nochmals 30 Minuten gehen lassen (total 90 Min.).
		Halbweissmehl	Vom Teig 100 g schwere Kugeln formen (nicht kneten) und zwei Teiglinge direkt aneinander auf ein gut bemehltes Küchentuch legen.
			Grosszügig mit Mehl bestäuben und zugedeckt nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.

#### Backen

Pizzastein oder Backblech auf der untersten Schiene bei 250°C 30 Minuten vorheizen.

Bürli vorsichtig auf den Stein setzen und 20 Minuten bei 250°C Klimagaren. Auf Gitter auskühlen lassen.

