

Salami Bürli

Zutaten:

- 100g Weizenmehl
- 400g Weizenkörner
- 300g Roggenkörner
- 150g Salami am Stück
- 40g Hefe
- 400g Wasser
- 2 TL Salz



Zubereitung:

1. Weizenkörner in Mixtopf geben und 2 Min/ Stufe 10 mahlen danach in eine Schüssel umfüllen.
2. Roggenkörner in Mixtopf geben und 2 Min Stufe 10 mahlen danach in eine Schüssel umfüllen.
3. 150g Salami in Stücke schneiden und im Mixtopf 15 Sek Stufe 10 zerkleinern.
4. Restliche Zutaten in den Mixtopf geben und 3 Min / Teigstufe Kneten lassen.
5. Backblech mit Backpapier bereitstellen und 15 kleine Kugel Formen danach auf das Packpapier legen.
6. Den Teig über Nacht gehen lassen und danach bei 250° 20 Min. Kross Backen lassen

Rezept
Thomas Frey
Zaubermixtopf.ch