



Bröötelabig

von Jonathan Bösch

Mengen für 10 Personen

Cervelat, Hörnlisalat, Tomaten-Mozarella-Salat, Schlangenbrot und Smores (alles in einem Rezept, damit das ganze übersichtlich bleibt ;). Dieses Mal noch Poulet dazu, dafür wurde die Menge an Cervelat reduziert (Berechnung = 1/3 Poulet pro Kind)

Gewürze: Salz, Pfeffer, Basilikum

5.0 Stück Cervelat	Cervelat über Glut bräteln.
500 g Weissmehl	
1.25 TL Salz	Mit dem Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde Formen.
10 g Hefe	Mit 1/2 dl Wasser auflösen, in die Mulde geben (10g Hefe = 1/2 dl Wasser). Mit wenig Mehl vom Rand zu einem Dickflüssigen Brei anrühren, ca. 15 Minuten stehen lassen.
3.0 dl Wasser	Restliches Wasser beifügen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1.5h aufs doppelte aufgehen lassen. Teig in Portionen teilen, zu langen Strängen formen. Jeden Strang um einen Stecken wickeln. Über der Glut je nach Grösse 10-20 Minuten backen.
200 g Marshmallow	
125 g Petit Beurre	