



Grill mit Schlangenbrot

von pbuser24@gmail.com

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Weissmehl

2.5 TL Salz

20 g Hefe

6 dl Wasser

1.0 kg Bratwurst (Kalb)

1.0 kg Grillkäse (Halloumi)

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde formen. Die Hefe mit 1/2 dl Wasser auflösen, in die Mulde giessen. Mit wenig Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Brei anrühren, ca. 15 Minuten stehen lassen. Restliches Wasser beifügen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur auf's Doppelte aufgehen lassen.

Teig in 20 Portionen teilen, zu langen Strängen formen. Jeden Strang um einen Stecken wickeln. Über der Glut je nach Grösse 10-20 Minuten backen.