

Grill mit Schlangenbrot von pbuser24@gmail.com

Mengen für 20 Personen

2.0 kg Weissmehl

5.0 TL Salz

40 g Hefe

1.2 Liter Wasser

2.0 kg Bratwurst (Kalb)

2.0 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 aufs 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.