

# Bürlibrot

## Sachbezeichnung

Dinkel-Weizen-Roggen-Mischbrot



### Ausbeute

42 Stück zu 500 g



### Zeitplanung

Zubereitung: ca. 55 Minuten

Ruhezeit: ca. 4 Stunden

Backzeit: ca. 50 Minuten/245°C fallend



### Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 920 kJ/220 kcal;

Fett: 1.1 g, davon ges. Fettsäuren 0.2 g;

Kohlenhydrate: 43 g, davon Zucker 1.0 g;

Eiweiss: 8.4 g; Salz 1.3 g

## Zutaten

### Fermentierter Teig (5'800 g)

3'370 g Weizenmehl 720

2'330 g Wasser

34 g Backhefe

66 g Speisesalz  
*miteinander mischen*

Kneten: Spiralkneter

Mischzeit: 3–5 Minuten

Knetzeit: nur mischen

Teigtemperatur: 23–25°C

Stockgare: 60–120 Minuten bei Raumtemperatur, anschliessend bis 48 Stunden im Kühlraum bei 5°C

### Bürlibrot-Teig (25'580 g)

4'650 g Dinkelmehl hell

3'500 g Weizenmehl 720

1'850 g Roggenmehl 1100

9'300 g Wasser/Eis

280 g Backhefe

5'800 g Fermentierter Teig  
*miteinander mischen*

200 g Speisesalz  
*gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten*

Kneten: Spiralkneter

Mischzeit: 10–12 Minuten

Knetzeit: 8–10 Minuten

Teigtemperatur: 23–25 °C

Stockgare: 160–180 Minuten, nach ca. 90 Minuten aufziehen

### Backvorbereitung (700 g)

700 g Weizenmehl 720  
(zum Stauben der Bretter)

## Herstellung

1

### Portionieren des Teigs

Nach der Stockgare bei Raumtemperatur Teigstücke von 600 g abwägen und auf gestaubte Bretter absetzen.

2

### Stückgare und Formen

Den portionierten Teig nach der Stückgare von ca. 75 Minuten bei Raumtemperatur locker überlegen.

3

### Aufarbeiten

Teiglinge mit Schluss nach unten sorgfältig auf Einschliessapparat absetzen.

4

### Backen

Etagenofen

Backtemperatur: ca. 245°C, fallend

Backzeit: ca. 50 Minuten

Die Teiglinge direkt nach dem Absetzen bei geschlossenem Zug mit Dampf einschliessen. Nach ca. 20 Minuten den Zug ziehen und die Brote knusprig ausbacken.