

«Bürli original»

Diamalt «Epeautre complet 100%» disponible chez Pistor art.N° 639

Ingrédients

1 200 g Eau

1 000 g «Epeautre complet 100%»

800 g Farine mi-blanche

60 g Levure hs

10 g Sel

3 070 g Pâte

Pétrissage

Pétrir avec ménagement, bien pétrir.

Température de la pâte

23–25°C

Pointage

60 min. à température ambiante, replier 2 fois.

Pâtons

80 g

Préparation

Façonner rond et former des Bürli sur plaques ou appareils à enfourner. Recouvrir d'un plastique et laisser fermenter 20 min. à température ambiante puis cuire.

Cuisson

Température du four 230°C , préinjecter de vapeur.
Soupirail ouvert après 15 min. Cuir croustillant Temps de cuisson environs 30–35 min.

Déclaration du produit fini

Farine complète d'épeautre, boulange et flocons complets d'épeautre, eau, farine de froment, levure, levain-chef séché de seigle, sel marin, gluten de froment, émulsifiant lécithine, agent de traitement de la farine acide ascorbique.