

«Bürli rustique»

Diamalt «Schrot & Korn» disponible chez Pistor art.N° 547

Ingrédients

1 000 g Eau

1 200 g Farine mi-blanche

300 g «Schrot & Korn» (contient déjà du sel)

15 g Sel

50 g levure hs

2 565 g Pâte

Pétrissage

Bien pétrir la pâte!

Pointage

90 min. à température ambiante

Préparation

Peser à la main des pâtons de 80–100 g. Façonner rond et former des Bürlis sur plaques ou appareil à enfourner.

Apprêt

Enfourner directement. 30 min. si les Bürlis sont façonnés à la machine. Couvrir avec un plastique.

Cuisson

Température du four 240–250°C, avec vapeur. Soupirail ouvert après 10 min., cuir croustillant.

Temps de cuisson

Env. 30–40 min. selon la couleur désirée.

Déclaration du produit fini

Farine de froment, eau, levure, farine complète de froment, graines de lin, flocons d'avoine, son alimentaire de froment, graines de tournesol, levain-chef de seigle, boulange de soja, farine de soja, sel, farine de froment prégélatinisée, flocons de malt de froment, acide citrique, farine de malt de froment rôti, agent de traitement de la farine acide ascorbique.