

## «Bürli-spécial»

Longue fermentation par le frigo

Diamalt «**DiaBürli - Mix 14%**» disponible chez Pistor art. N° 520

### Ingrédients

1 100 g Eau froide

1 200 g Farine mi-blanche

**200 g «DiaBürli - Mix 14%»**

20 g Levure hs

### 2 520 g Pâte

### Pétrissage

Pétrir la pâte avec 8 dl d'eau, puis ajouter le reste d'eau lorsque la pâte se détache de la cuve et bien pétrir.

### Pointage

60 min. à température ambiante

### Au frigo

Puis stocker au frigo 4°C.

### Préparation

A la sortie du frigo laisser la pâte 2 heures à température ambiante en la repliant 2 fois. Façonner rond et former des Bürli (100–150 g) sur plaques et enfourner de suite.

### Apprêt

Cuir directement sans apprêt.

### Cuisson

Température du four 260°C, avec vapeur. Ouvrir le soupierail après 10 min. et cuir croustillant.

### Temps de cuisson

40–45 minutes selon la couleur désirée.

### Déclaration du produit fini

Farine de froment, eau, levure, farine de seigle, sel, levain-chef de froment complet, sucre de raisin, gluten de froment, mono et diglycéride d'acides gras, farine de malt de froment, farine de fèves, extrait de malt, agent de traitement de la farine acide ascorbique.