

«SG - Handbürli»

Langzeitführung über Kühlraum

Diamalt «**DiaBürli - Mix 14%**» erhältlich über Pistor Art. Nr. 520

Zutaten

- 1 100 g Kaltes Wasser
- 1 200 g Halbweissmehl
- 200 g «DiaBürli - Mix 14%»**
- 20 g hs-Hefe
- 2 520 g Teigmenge**

Knetzeit

Zuerst den Teig mit ca. 8 dl Wasser kneten. Wenn der Teig sich vom Kesselrand löst, das restliche Wasser langsam begeben und gut auskneten.

Stockgare über Kühlraum

Nach der Knetung 60 Min. im Raum Stockgare geben und danach im Kühlraum bei 4°C lagern.

Aufarbeiten

Den Teig zwei Stunden vor dem Aufarbeiten aus dem Kühlraum nehmen und in dieser Zeit zweimal aufziehen. Danach Bürli mit der Hand aus dem Teig brechen (100–150 g) und sofort in heissem Ofen backen.

Stückgare

direkt backen

Backen

260°C Ofentemperatur, Dampf geben.
Nach ca. 10 Min. Zug öffnen und knusprig ausbacken.

Backzeit

40–45 Min. je nach gewünschter Rösche

Deklaration im Endprodukt

Weizenmehl, Wasser, Backhefe, Roggenmehl, Salz, Weizensauerteig getrocknet, Traubenzucker, Weizenkleber, Weizenmalzmehl, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E472), Bohnenmehl, Malzextrakt, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300), Enzyme.