

«Ur - Bürli»

Diamalt «**Vollkorn Dinkel 100%**» erhältlich über Pistor Art.Nr. 639

Zutaten

1 200 g Wasser
1 000 g «Vollkorn Dinkel 100%»
800 g Halbweissmehl
60 g hs - Hefe
10 g Salz

3 070 g Teigmenge

Knetzeit

Gute Knetzeit, schonend kneten

Teigtemperatur

23–25°C

Stockgare

60 Min. Raumtemperatur, zweimal aufziehen

Teigeinlage

80 g Stück

Aufarbeiten

Nach Stockgare «Bürli» von Hand aus dem Teig brechen.
Auf Bleche oder Einschliessapparat legen und mit Plastik zugedeckt 20 Min. Stückgare im Raum geben. Danach sofort Backen.

Backen

Im vorgedämpften Ofen bei 230°C einschliessen. Nach 15 Min. Zug ziehen und knusprig ausbacken.

Backzeit

Ca. 30–35 Min.

Deklaration

Wasser, Dinkel - Vollkornmehl - Schrot und Flocken, Weizenmehl, Backhefe, Salz, Meersalz, Weizenkleber, Emulgator Lecithin (E322), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300), Enzyme.