# Bürlibrot

**Methode:** Tiefkühler

**Teigmenge:** 1‘897 g
**Ausbeute:** 4,86 Stücke
**Teigeinlage:** 3 x 130 g

**Knetung:** Spiralkneter
**Mischzeit:** 10 Minuten
**Knetzeit:** 4 - 6 Minuten

**Teigtemperatur:** 25° C
**Teigruhe:** 60 Minuten
1 x aufziehen

| Rohstoff | Gewicht (g) | Prozent | Prozess |
|---|---|---|---|
| Weizenmehl 550 | 500 | 50,00 | |
| Weizenmehl 720 | 500 | 50,00 | |
| Wasser | 780 | 78,00 | |
| Hefe Plus | 75 | 7,50 | |
| Zucker | 10 | 1,00 | |
| Sonnenblumenöl | 10 | 1,00 | miteinander mischen |
| Speisesalz | 22 | 2,20 | gegen Ende der Mischzeit beigeben und den Teig plastisch auskneten |

**Aufarbeiten**
Teigstücke von 130 g leicht rund wirken. Je drei Teiglinge zusammensetzen und mit Schluss nach oben auf Bleche mit Plastik absetzen. Ca. 30 Minuten im Raum gären lassen. Anschliessend in den Tiefkühler stellen.

**Backvorbereitung**
Die Teiglinge im Raum ca. 45 – 60 Minuten antauen lassen, mit Weizenmehl stauben und sofort backen.

**Backen**
In heissen Ofen mit Dampf einschiessen. Nach 20 Minuten Zug ziehen und knusprig ausbacken.

**Backtemperatur:** 260° C fallend
**Backzeit :** 40 - 45 Minuten