Bürli

Méthode: Congélation

Recette: 1‘897 g
Rendement: 4,86 Pièces
Poids en pâte: 3 x 130 g

Pétrissage: Pétrin à spirale
T. de mélange: 10 minutes
Pétrissage: 8 minutes

Température de la pâte: 25° C
Pointage: 60 minutes
replier 1 x

Ingrédients	Poids (g)	%	Processus
Farine de froment 550	500	50,00	
Farine de froment 720	500	50,00	
Eau	780	78,00	
Levure Plus	75	7,50	
Sucre	10	1,00	
Huile de tournesol	10	1,00	mélanger le tout
Sel	22	2,20	ajouter à la fin du mélange, pétrir jusqu‘à obtenir une pâte plastique

Préparation
Façonner rond des pâtons de 130 g. Assembler 3 boules et poser sur plaque la clef en haut, recouvrir d‘un plastique. Laisser fermenter 30 minutes à température ambiante et placer au congélateur.

Préparation à la cuisson
Un apprêt d‘environ 45 – 60 minutes à température ambiante, puis saupoudrer légèrement avec de la farine de froment et enfourner.

Cuisson
Enfourner dans un four chaud avec vapeur. Ouvrir le soupirail après 20 minutes et cuire croustillant.

Température de cuisson : 260° C au départ, puis laisser descendre
Temps de cuisson : 40 – 45 minutes