

Burebrot spezial

Vorteig:

120g Wasser

2g Frischhefe einrühren

100g Buremehl spezial dazu mischen

Zugedeckt 2-4 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen

Hauptteig:

Dem Vorteig die weiteren Zutaten beigeben:

10g Frischhefe in den Vorteig einrühren

100g Wasser lauwarm

100g Milch lauwarm

400g Buremehl spezial

10g Salz

Alles sorgfältig zu einem geschmeidigen, feuchten Teig kneten, sollte sich vom Schüsselrand lösen.

Zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen, zusammenfallen und nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

Teig rund formen, 10 Min. ruhen lassen, einschneiden und in einer hitzebeständigen Form oder auf Blech bei 220° backen (ca. 40 Min.)

Variante für dunkles Burebrot: Buremehl dunkel verwenden und 1-2 EL Wasser beim Hauptteig zusätzlich beifügen.

Burebrot

Es Stück Heimat!



AUS LIEBE
ZUM ERDT



MÜHLE**FRAUBRUNNEN**

HANS MESSER + CO. AG

031 760 10 20 - www.muehle-fraubrunnen.ch