

Schweizer Bürli Langzeitführung

Zutaten für 6 Stück à 320 g:

Ruchmehlsauerteig:

- 100 g Ruchmehl
- 100 g Wasser (ca. 40 °C)
- 10 g Anstellgut

Poolish:

- 150 g Dinkelmehl 630
- 180 g Wasser (ca. 30 °C)
- 1 g Hefe

Hauptteig:

- 210 g Ruchmehlsauerteig
- 331 g Poolish
- 400 g Ruchmehl
- 350 g Dinkelmehl 630
- 30 g Backmalz
- ca. 520 ml Wasser

Später dazugeben:

- 20 g Salz
- 40 g Olivenöl

ca. 1.901 g Gesamtteig

Zubereitung:

2 Tage vor dem Backen:

Ruchmehlsauerteig:

Die Zutaten für den Ruchmehlsauerteig miteinander vermischen und bei Raumtemperatur 16 – 24 Stunden stehen lassen.

Poolish:

Die Zutaten für das Poolish miteinander vermischen und bei Raumtemperatur 16 – 24 Stunden stehen lassen.

1 Tag vor dem Backen:

Hauptteig:

Die Vorteige, sowie die Mehle und das Backmalz zunächst mit ca. 400 ml Wasser für ca. 5 Minuten ankneten. Sobald sich ein Teig gebildet hat, das restliche Wasser nach und nach hinzugeben. Ist das Wasser komplett aufgenommen, Salz und Öl ca. 2 Minuten unterkneten.

Anschließend den Teig in eine geölte Teigwanne geben und für ca. 120 Minuten im Raum gehen lassen. Der Teig währenddessen im Abstand von 30 Minuten 3 – 4 mal falten. Zum Schluss über Nacht für 12 – 20 Stunden in den Kühlschrank geben.



Im Holzbackofen:
Bei 300 °C einschließen
Backzeit: 20 – 25 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 300 °C
Unterhitze: 210 °C
Backzeit: 20 – 25 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschließen
Backzeit: 20 – 25 Minuten

Backtag:

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und für ca. 30 Minuten im Raum stehen lassen. Anschließend die Arbeitsfläche stark bemehlen und den Teig darauf stürzen.

Den Teig mit einem Teigabstecher in 6 gleichgroße Portionen à 320 g teilen. Die einzelnen Portionen nun vorsichtig von allen Seiten einmal einschlagen und mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech setzen. Danach in den Ofen schieben und nach Anleitung backen.

