

# 48 STUNDEN BÜRLI



## **Teig:**

Hefeteig (Ruch und Halbweissmehl, Wasser, Hefe, Salz)

## **Herstellung:**

Mittelfester Teig, wird während 48 Stunden Teigruhe langsam gegärt. Dies führt zu einer natürlichen Hefevermehrung und langsamer Bildung von Aromen im Teig. Durch die lange Liegezeit wird der Teig weicher und feuchter.

Jedes einzelne Brötchen wird einzeln von Hand abgewogen, und direkt im Steinofen heiss gebacken. Dadurch entsteht ein saftiges Brötchen mit einer knusprigen und sehr aromatischen Kruste.

## **Warum 48h Teigruhe?**

Je länger ein Teig Ruhe hat, desto bekömmlicher ist es. Brote die über eine Teigreifung von mehr als 24h aufweisen sind einfacher verdaulich, haben mehr Aroma durch natürliche Säurebildung und haben zuletzt mehr Eisen und Zink welches vom Körper aufgenommen werden kann. Zudem sind Brote und Brötchen mit langer Triebführung haben eine weiche, glänzende und feuchte Krume.

## **Welche Schefer Brote weisen ebenfalls eine Teigruhe von mindestens 24 Stunden auf?**

Sämtliche Paillassebrote, Butterzopf, Pan Barrique, Para Pan, sämtliche Monatsbrote, Sant'abbondio Brot, Chiabrot, Maisbrot, Basler- und Ruchbrot( Vorteig Gärung von 24h)