



WEGMÜHLE



Mühle · Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

Burebrot

Das Burebrot, auch Landbrot genannt, ist eines der ältesten bekannten Spezialbrote. Der Klassiker in unserem grossen Spezialmehlsortiment besticht durch gute Frischhaltung und das feine typische Aroma dank der Kombination von Weizen- und Roggenmehl. Das Burebrotrezept bietet Zugang zu vielfältigen Brotvariationen. Als Verkaufsförderung dient der typische unverkennbare Burebrotbeutel – dieser hat mittlerweile Kultstatus!



Rezept Burebrot

Buremehl hell Typ 720 Art-Nr. 150000125
Buremehl dunkel Typ 1100 Art-Nr. 150010125

Deklaration Mehl	Weizenmehl, Roggenmehl	
Allergene Mehl	Gluten	
Rezept	dunkel	hell
	1'500 g Buremehl dunkel Typ 1100 1'000 g Vollmilch 3.5% Fett (5°C) 35 g Salz 80 g Hefe	1'400 g Buremehl hell Typ 720 1'000 g Vollmilch 3.5% Fett (kühl) 35 g Hefe 80 g Salz
Teiggewicht	2'615 g	2'515 g
Herstellung	Alle Zutaten im: 1. Gang 8-9 Minuten mischen 2. Gang 3-4 Minuten kneten Teigtemperatur 23-24°C. <small>Knetzeit für Spiralknetter</small>	Alle Zutaten im: 1. Gang 7-8 Minuten mischen 2. Gang 3-4 Minuten kneten Teigtemperatur 21-23°C. <small>Knetzeit für Spiralknetter</small>
Stockgare	ca. 30 Minuten	ca. 30 Minuten
Aufwirken	rund aufwirken	rund aufwirken
Stückgare	ca. 30 Minuten	ca. 30 Minuten
Backen	Ofentemperatur ca. 220°C.	Ofentemperatur ca. 220°C.
Backzeit	40-50 Minuten	40-50 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl dunkel	330	1380	13.0 g	67.0 g	1.8 g	5.5 g
Brot dunkel	255	1067	11.0 g	48.0 g	3.0 g	4.0 g
Mehl hell	338	1415	12.0 g	68.0 g	1.4 g	4.8 g
Brot hell	255	1068	10.0 g	47.0 g	3.0 g	3.0 g