



**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!

Das Mehl ist, wie bei uns üblich, 100 % Bern – aus Getreide vom Berner Landwirt, gemahlen in der Mühle Burgholz in Oey-Diemtigen.



# Rezept Burebrot

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

<b>Deklaration Mehl</b>	WEIZENMEHL, ROGGENMEHL	
<b>Allergene Mehl</b>	enthält GLUTEN	
<b>Rezept</b>	<b>dunkel</b>	<b>hell</b>
	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 Salz 80 g Hefe
<b>Teiggewicht</b>	2'615 g	2'515 g
<b>Herstellung</b>	Alle Zutaten im: 1. Gang 8-9 Minuten mischen 2. Gang 3-4 Minuten kneten Teigtemperatur 23-24°C. <small>Knetzeit für Spiralknetzer</small>	Alle Zutaten im: 1. Gang 7-8 Minuten mischen 2. Gang 3-4 Minuten kneten Teigtemperatur 21-23°C. <small>Knetzeit für Spiralknetzer</small>
<b>Stockgare</b>	ca. 30 Minuten	ca. 30 Minuten
<b>Aufwirken</b>	rund aufwirken	rund aufwirken
<b>Stückgare</b>	ca. 30 Minuten	ca. 30 Minuten
<b>Backen</b>	Ofentemperatur ca. 220°C.	Ofentemperatur ca. 220°C.
<b>Backzeit</b>	30-35 Minuten	30-35 Minuten

Nährwerte pro 100 g	Energie		Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss	Salz
	kJ	kcal				
Mehl dunkel	1'380	330	1.8 g	67.0 g	13.0 g	<0.1 g
Brot dunkel	1'067	255	3.0 g	48.0 g	11.0 g	0.6 g
Mehl hell	1'415	338	1.4 g	68.0 g	12.0 g	>0.1 g
Brot hell	1'068	255	3.0 g	47.0 g	10.0 g	0.6 g