Mühle • Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

Bärenbrot

Das Bärenbrot ist ein währschaftes Brot und passt gut zum Zmorge, Znüni, Zvieri und zum Znacht. Es ist chäch im Biss und chüschtig im Abgang. Der Bärnerbär macht dieses Brot einzigartig und unverwechselbar.

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

Rezept Bärenbrot

Bärenbrotmehl Art-Nr. 150300125

Deklaration Mehl	WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Maisdunst, WEIZENKEIME
Allergene Mehl	enthält GLUTEN
Rezept Teig	1'500 g Bärenbrotmehl 1'000 g Wasser 36 g Salz 60 g Hefe 50 g Bäckereifett
Teiggewicht	2'746 g
Herstellung	Alle Zutaten im 1. Gang 6-8 Minuten mischen 2. Gang 2-3 Minuten kneten Teigtemperatur 24°C Knetzeit für Spiralkneter
Stockgare	ca. 45 Minuten
Aufwirken	Lang aufwirken. Nach der Stückgare Laib mit Ei bestreichen und den vorbereiteten Bär auflegen.
Herstellung Dekor	Teig ca. 2 mm dick ausrollen und einen Bär ausstechen/schneiden. Teigbär leicht mit Roggenmehl stauben und einfrieren.
Stückgare	Ca. 30-40 Minuten
Backen	Ofentemperatur ca. 220°C
Backzeit	30-40 Minuten

Nährwerte pro 100 g	**Energie kJ**	**Energie kcal**	**Fett**	**Kohlenhydrate**	**Eiweiss**	**Salz**
Mehl	1'356	323	1.8 g	64.1 g	11.2 g	<0.1 g
Brot	1'084	258	3.6 g	47.2 g	8.4 g	0.6 g

Mühle Burgholz AG | T 033 681 82 22
3753 Oey-Diemtigen | info@muehle-burgholz.ch