



## Bürli-Schild mit Dinkel

Werden die Brötchen zum Backen leicht berührend aneinander geschoben, so entstehen diese flauschigen Dellen, die die Kruste unterbrechen. Das gibt feine Semmeln, oder eben "Bürli", die so gut zum Znüni oder Zvieri passen.

Der Teig ist aus einem Roggensauerteig (der liefert kräftiges Aroma) und einem Hefevorteig gezogen. Dinkelbrote neigen zum schnellen Austrocknen, darum hab ich dem Teig ein Kochstück zugefügt: Wird Mehl mit Wasser aufgekocht, kann das Mehl mehr Wasser aufnehmen und das Brot wird feuchter.

### Zutaten

#### Sauerteig:

50g Roggenmehl dunkel (Mühle KleeB)  
60g Wasser  
10g Anstellgut

#### Vorteig:

50g Dinkelmehl hell  
50g Wasser  
1g Hefe

#### Kochstück:

35g Dinkelmehl hell  
135g Wasser  
6g Salz

#### Hauptteig:

Sauerteig  
Vorteig  
Kochstück

250g Dinkelmehl  
5g Hefe  
50g Wasser

## Zubereitung

Vorteige:

Jeweilige Zutaten vermischen und abgedeckt bei knapp 30° 14 Stunden reifen lassen (z.B. auf einer Heizmatte)

Kochstück:

Mehl in kaltem Wasser verrühren, Salz zugeben und unterständigem Rühren aufkochen bis sich ein dicker, kleisterartiger Brei bildet. Auskühlen lassen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig mit der Maschine auf der langsamsten Stufe ca 1 Minuten kneten bis der Teig gut vermischt ist. 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).

Ca. 6-8 Minuten auf langsamer Stufe kneten bis der Teig schön kompakt ist, ca. 1/2 Minute auf mittlerer Stufe kneten bis sich der Teig von der Schüsselwand löst.

Abgedeckt 3 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. Dabei nach einer und zwei Stunden dehnen und falten.

In einer eingeölkten Wanne abgedeckt ca. 15 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Ofen mit Backstein und einem Wassergefäss auf 250° vorheizen.

Teig in 4 Stücke teilen und auf einer bemehlten Unterlage rundwirken. Dazu schlägt man die Teigländer ringsum in kurzen Abständen zur Mitte des Teiglings hin. Teiglinge mit Schluss nach unten ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Teiglinge im Viereck leicht berührend auf den heissen Backstein legen. Zuerst 20 Minuten mit Dampf backen. Danach Ofen lüften und das Wassergefäss entfernen und weitere 20 Minute bei 220° backen.



*Teiglinge rundwirken*





*Waldfest...*