

# Schweizer Bürli – mit Fotodokumentation



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann,  
[Essen über den Dächern von Kölle](#)

Rezept für drei Doppelbürli

## **Zutaten:**

500g Mehl Type 550

375g Wasser

5g Hefe

10g Salz

Zum Bestäuben Gemisch aus Roggenmehl und 550er Mehl/oder  
Kartoffelstärke

## **Zubereitung:**

Hefe, Mehl, Salz und Wasser in eine die Rührschüssel geben,  
Knethaken einsetzen.

Alle Zutaten für den Teig verrühren. Erst auf Stufe 1 ca. 3  
Minuten in der CC kneten, danach 5 Minuten auf Stufe 1,5.

Nun den Teig 20 Minuten gehen lassen, dann den Teig von den  
Seiten der Schüssel in die Mitte falten.

Wieder 20 Minuten gehen lassen. Das Falten noch zwei Mal

wiederholen, dann den Teig mindestens 24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Am Backtag den Backstein im Ofen auf 250°C/Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Arbeitsfläche sehr gut mehlen und den Teig vorsichtig darauf stürzen. Die Oberfläche des Teigs gut einmehlen. Vorsichtig zu einem Rechteck mit einer Kantenlänge von 22cm x 18 cm ziehen und dieses mit einer Teigkarte längs in 6 Quadrate teilen.

Bei den Quadraten die Ränder einschlagen, drehen und zu einem Brötchen schleifen.

Zwei Kugeln aneinander legen.

Bestäuben (mit Gemisch aus Roggenmehl und 550er Mehl/Alternativ Roggenmehl mit Kartoffelstärke) und der Backschaufel in den Ofen einschießen.

Mit Dampf für 25 – 30 Minuten backen.

### ***Nachstehende Fotodokumentation von Waltraud Senorer:***

Test bestanden: 38 Stunden im Kühlschrank, der Teig wurde luftiger und die Brötchen leichter und es wären 12 kleine geworden!



Teig mit 700er Mehl und Staubmehl (Roggenmehl – Kartoffelstärke 1.1)

Ich habe die Teigwanne mit Olivenöl eingeölt, dadurch konnte man den Teig besser falten und herauskippen. Geschadet hat es dem Teig nicht, ich denke das bißchen Öl beim Falten bringt auch noch etwas Geschmack:



3x falten und in einer geölten Teigwanne 24 - erprobter 36 Stunden im Kühlschrank reifen lassen

In beliebig viele Teile schneiden



Mit nassen Händen falten und den Teig zu einem Luftballon drehen:



Für Würzen einfach verdrehen, für Wachauerle den Teig auf die Falten legen und dann umdrehen:



Nach innen falten und dann mit den Fingern eine Spitze drehen, in Staubmehl wälzen und mit der Verschlussseite aufs Blech legen. Nach dem Gehen, also vor dem Backen umdrehen.

Dann reiben sie beim Backen auf.

