



Das Bürli ist vor allem in der Deutschschweiz ein absoluter Brötli-Klassiker, der nicht selten mit einem Haufen voll Kindheitserinnerungen verbunden ist. Einen speziellen Status hat es aber sicher im Kanton St. Gallen, wo die 120-Grämmer unwillkürlich mit der Olma-Bratwurst oder dem Olmaschüblig in Verbindung gebracht werden. Meist wird das Bürli im Doppelpack angeboten. Aber auch Viererpäckli sind gang und gäbe. Die Bürli werden erwartungsvoll abgetrennt und offenbaren dann ihr seidig-weiches Seitenteil (oder zwei davon!). Das Bürli sollte aussen so knusprig sein, dass man mit Vorteil im Freien reinbeisst. Und das Innenleben gestaltet sich im Idealfall luftig, grossporig – aber dennoch feucht. Sodass der Finger beim reindrücken fast kleben bleibt. Weisst du, was ich meine?

Zutaten

Poolish/Vorteig

125g Wasser
100g Ruchmehl
1g Frischhefe

Hauptteig

Poolish/Vorteig
275g Wasser, kalt
400g Halbweissmehl
8g Frischhefe
10g Salz

Zubereitung

Poolish/Vorteig

Im Lauf des Vormittags oder spätestens am Mittag in der Knetschüssel (oder alternativ in einer kleinen Schüssel) 1g Hefe in 125g Wasser auflösen, 100g Ruchmehl dazugeben und gut mischen. Abdecken und 1-2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Dann 18-20 Stunden im Kühlschrank gären lassen. Der Poolish sollte am nächsten Tag mit vielen kleinen Bläschen übersät sein.

Hauptteig

Alle Zutaten zum Poolish geben. Das Wasser sollte kalt sein, so hält der Teig etwas besser zusammen. *Achtung: 10-15% des Wassers zurückhalten.* 5 Minuten auf kleinster Stufe mischen. Weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten, dann das restliche Wasser langsam zugeben und nochmals 5-10 Minuten weiterkneten. Der Teig ist feucht und klebrig. Er löst sich nur leicht vom Schüsselrand. Gut so!

Falten

Den Teig wenn möglich in eine Teigwanne geben. Alternativ eine Gratinform benutzen oder zur Not in der Schüssel lassen. In den nächsten 3 Stunden ca. alle 30-40 Minuten mit nassen Händen rundherum falten (mindestens 4x). Immer wieder abdecken. Der Teig sollte sich in dieser Zeit vom Volumen her etwa verdoppeln und von Blasen durchzogen sein.

Formen

Nicht vergessen, jetzt den Backofen einzuschalten. Auf Maximaltemperatur vorheizen. Ein 110g-Stück abstechen. Den Teigrand hinten fassen, gegen hinten dehnen und dann gegen die Mitte ziehen. Leicht eindrücken. Kugel leicht drehen und rundherum gleich verfahren. So lange weitermachen, bis die kleine Kugel stabil und straff ist. Dann das nächste Teigstück abstechen und gleich verfahren. Insgesamt 8 Teiglinge abstechen und zu zwei Viererpäckli anordnen. Mit Schluss nach unten auf ein Bäckerleinen oder ein Backpapier legen und nochmals 30-40 Minuten abgedeckt gehen lassen.



Eher 105-Grämmer statt 115-Grämmer abstechen, so hast du zwei schön gleichmässige Viererpäckli.

Backen

Die ersten 8 Minuten bei 250° mit Dampf backen. Dann den Dampf ablassen (Backofentüre öffnen). Weitere 10 Minuten bei 230° backen. Und nochmals 5 Minuten bei leicht geöffneter Ofentüre, so werden die Bürli herrlich knusprig. Total Backzeit: ca. 23 Minuten. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Zeitplan

	<i>Vorarbeiten</i>	<i>Arbeiten am Backtag</i>
	ca. 15 Minuten	1-2 Stunden
	18-22 Stunden	3-4 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.