



# Grundteige

## Burebrot

**HOME** ([HTTPS://SCHWEIZERBROT.CH](https://schweizerbrot.ch)) / **REZEPTE** ([HTTPS://SCHWEIZERBROT.CH/REZEPTE/](https://schweizerbrot.ch/rezepte/))  
/ BUREBROT

Das Burebrot avanciert zum neuen Brotliebbling – denn die weiche, kleinporige Krume in Kombination mit dem milden Geschmack und der krachenden Kruste ist etwas für alle Sinne!

### Zubereitung

- 1 Mehle und Hefe in eine grosse Schüssel geben, das Wasser und die Milch begeben und zu einem Teig aufgreifen.
- 2 Das Salz begeben, den Teig ca. 10 Minuten geschmeidig kneten.
- 3 Den Teig ruhen lassen, bis er doppelt so gross geworden ist.
- 4 Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5 Zwei Teigstücke rund formen, mit Mehl bestauben, umdrehen und auf das Backblech platzieren.
- 6 Nochmals kurz gehen lassen.
- 7 Mit einer Klinge die Oberfläche kreuzweise (rautenförmig) einschneiden.
- 8 Zwischen 40 und 50 Minuten im Ofen lassen, bis das Brot rösch ausgebacken ist.

### Tipp

Dieses und andere köstliche Brotrezepte finden Sie in den Büchern «**Schweizer Bäckerei**

(<https://richemont.swiss/article/schweizer-baeckerei/>) » und «**Brot** (<https://richemont.swiss/article/brot-pain/>) », herausgegeben von der **Richemont Fachschule** (<https://richemont.swiss/>) .

## INFO

Vorbereitungszeit	00:25 H
Ruhezeit	01:20 H
Koch- und Backzeit	00:40 H

## ZUTATEN

700 g Weizenmehl

300 g Roggenmehl

4 dl Milch

4 dl Wasser

40 g Hefe



20 g Salz

Drucken<sup>(#)</sup>



### Rezept teilen

[www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://schweizerbrot.ch/rezept/burebrot](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://schweizerbrot.ch/rezept/burebrot), 'facebook\_share', 'height=320,

bars=no, resizable=no, location=no, directories=no, status=no'))  

:com/intent/tweet?text=Schweizer%20Brot:%20Burebrot%20-%20Schweizer%20Brot&url=https://schweizerbrot.ch

book\_share', 'height=320, width=640, toolbar=no, menubar=no, scrollbars=no, resizable=no, location=no,

&subject=%22Burebrot - Schweizer Brot%22

%20Freund%20empfiehlt%20dir%3A%0A

!0du%20diesen%20Link%20empfehlst.%5D%0A%0A%0AHier%20klicken%3A%0Ahttps://schweizerbrot.ch/rezept

ompetenzzentrum%20in%20allen%20Fragen%20rund%20um%20Schweizer%20Brot,%20Mehl%20und%20Getreide.

og%20schon%3F%0Ahttps%3A//schweizerbrot.ch/blog%0A%0AOder%20unsere%20Rezeptesammlung

en-und-backen%0A%0AOder%20like%20uns%20auf%20Facebook:%20Ahttps%3A//facebook.com/schweizerbrot)

REZEPT PER E-MAIL SENDEN



### Zur Einkaufsliste

(https://kqa9s.app.goo.gl/?apn=ch.publisheria.bring&isi=580669177&ibi=ch.publisheria.bring&

ct=schweizerbrot.ch\_webImportRecipe&utm\_source=schweizerbrot.ch&utm\_medium=webimport&

utm\_campaign=webImportRecipe&link=https%3A%2F

%2Fdeeplink.getbring.com%2Fimport%3Fsrc%3DaHR0cHM6Ly9hcGkuZ2V0YnJpbmduY29tL3Jlc3QvYnJpbmduZWNPcC

afl=https%3A%2F

%2Fplay.google.com%2Fstore%2Fapps%2Fdetails%3Fid%3Dch.publisheria.bring%26referrer%3Dutm\_source%253Dsch

## Ähnliche Beiträge

ALLE REZEPTE ENTDECKEN (/CAT/GRUNDTEIGE)

(<https://schweizerbrot.ch/rezept/urnerbrot/>)



✂ REZEPT

## Urnerbrot

Im Urkanton wird dieses Brot «Halberli» genannt, denn es ist aus zwei gleichschweren Stücken zusammengesetzt. Typisch für das



(<https://schweizerbrot.ch/rezept/rustico-schlumbi/>)



✂ REZEPT

## Rustico-Schlumbi

Rund und knusprig kommt das Schlumbi



daher. Es macht in jedem Brotkörbli eine gute Figur. Seine rösche Kruste, leicht mehlig, zeichnet das Rustico-Schlumbi

(<https://schweizerbrot.ch/rezept/tatsch-de/>)



✂ REZEPT

## Tatsch

Tatsch ist ein altes Gericht aus dem Kanton Graubünden. Eigentlich nichts anderes als super schnelle Pfannkuchen. In der Regel mit Puderzucker bestäubt

