

# Handbürli

Schweizer Kleingebäckspezialität



Herstellungszeit für  
140 Stück ca. 55 Min.;  
Materialeinsatz  
ca. 0,03 Euro/Stück

## Zutaten 140 Stück

### Autolyse-Teig

7,500 kg Weizenmehl Type 812  
4,500 kg Wasser

### Poolish mit Sauerteig

1,250 kg Weizenmehl Type 812  
1,250 kg Weizenmehl Type 405  
2,500 kg Wasser  
0,250 kg Weizengrundsauer,  
nicht triebfähig

### Teig

2,000 kg Wasser  
0,200 kg Hefe  
12,000 kg Autolyse-Teig  
5,250 kg Poolish mit Sauerteig  
0,220 kg Salz

### Stuabmehl/Bestreuung

0,500 kg Weizenmehl Type 812  
0,500 kg Weizendunst



Foto: Fachschule Richemont

# Tipps zu Herstellung und Verkauf von Handbürli

## Herstellung

### Autolyse-Teig (Bild A):

Kneten (spiral): 3 Minuten mischen  
Schütttemperatur: kalt  
Teigruhe (TR): 12 bis 16 Std. bei Raumtemperatur

### Poolish mit Sauerteig (Bild A):

Grundsauer im Wasser aufschlämmen und die Zutaten knollenfrei mischen.

### Teig:

Kneten (spiral): 6 + 4 Minuten  
Schütttemperatur: 30 °C  
Teigruhe (TR): 2 x 1 Stunde bei Raumtemperatur, dazwischen Teig einmal aufziehen.

### Aufarbeitung:

Gewünschte Teigeinlage: 2 x 70 g  
1. (Bild B): Der Teig wird mit nassen Händen portioniert und das Gewicht nur zwischendurch kontrolliert.  
2. (Bild C): Die portionierten Teiglinge direkt auf bemehlte Bretter als Doppelbürli absetzen.  
3. Danach 5 bis 10 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen.

### Backvorbereitung:

(Bild D): Teiglinge vorsichtig wenden und dabei in Form bringen. Sicherstellen, dass die Unterseite gut gestaubt ist, um ein Kleben des sehr weichen Teiges beim Einschließen zu vermeiden.

### Backen:

Bürli in in einen sehr heißen Ofen mit Schwaden einschließen. Nach der halben Backzeit Zug öffnen, knusprig und eher dunkel ausbacken.  
Backtemperatur: 250 °C  
Backzeit: 25 bis 30 Minuten

## Herstellungstipps

### Autolyse:

Das Mehl wird mit 60 Prozent Wasseranteil am Vortag gemischt. So wird eine Teigausschüttung von mindestens 190 Prozent erreicht. Autolyse beschreibt die Selbstverquellung von Mehl und Wasser ohne weitere Zutaten. Für den Autolyse-Teig werden Mehl und Wasser nur solange gemischt, bis kein Mehl mehr sichtbar ist, und danach für eine ge-

wisse Zeit zugedeckt stehen gelassen. Während dieser Zeit verquellen Stärke und Eiweiß und das Klebereiweiß verkettet sich zu langen Klebersträngen. Gleichzeitig beginnen die mehleigenen Enzyme zu arbeiten. Die Autolyse verbessert Kruste, Volumen sowie Geschmack des Brotes. Vor allem in Frankreich wird mit dieser Methode gearbeitet. Dem Autolyse-Teig wird keine Hefe und kein Salz zugegeben.

### Poolish:

Der mit Grundsauer angesetzte Poolish wird über Nacht bei Raumtemperatur geführt, um eine optimale Geschmacksentwicklung zu erhalten.

### Kneten des Hauptteiges:

Je nach Mehlqualität kann die Knetzeit stark schwanken. Durch die Autolyse verkürzt sich die Knetzeit grundsätzlich und muss zwingend beobachtet werden, um ein Überkneten des Teiges zu vermeiden.

## Fakten

### Gebäckgruppe:

Kleingebäck

### Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe

### Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizenmehl

### Geschmack:

Vollaromatischer Geschmack mit kräftiger Kruste

## Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
<b>Autolyse-Teig</b>					
Weizenmehl Type 812	7,500	0,33	2,48	_____	_____
Wasser	4,500			_____	_____
<b>Poolish mit Sauerteig</b>					
Weizenmehl Type 812	1,250	0,33	0,41	_____	_____
Weizenmehl Type 405	1,250	0,36	0,45	_____	_____
Wasser	2,500			_____	_____
Weizengrundsauer, nicht triebfähig	0,250	0,80	0,20	_____	_____
<b>Teig</b>					
Wasser	2,000			_____	_____
Hefe	0,200	1,52	0,30	_____	_____
Autolyse-Teig	12,000			_____	_____
Poolish mit Sauerteig	5,250			_____	_____
Salz	0,220	0,22	0,05	_____	_____
<b>Staubmehl/Bestreung</b>					
Weizenmehl Type 812	0,500	0,33	0,17	_____	_____
Weizendunst	0,500	0,48	0,24	_____	_____
<b>Rohstoffaufwand</b>			<b>4,29</b>	_____	_____

Zeitbedarf für 140 Stück 55 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €

Produktionskosten = 55 Min. x 1,00 €

Produktionsstückkosten	100 %	55,00	_____	_____
Kommissionierung	6 %	3,30	_____	_____
Auslieferung	14 %	7,70	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %	11,00	_____	_____
<b>Bäckereiabgabepreis</b>	100 %	<b>77,00</b>	_____	_____
Verkauf	75 %	57,75	_____	_____
Rohstoffaufwand		4,29	_____	_____
<b>Nettoaufwand I</b>	100 %	<b>139,04</b>	_____	_____
Retouren	10 %	13,90	_____	_____
<b>Nettoaufwand II</b>	100 %	<b>152,95</b>	_____	_____
Umsatzsteuer	7 %	10,71	_____	_____
<b>Kalkulierter Ladenpreis für 140 Stück</b>		<b>163,66</b>	_____	_____
<b>Ladenverkaufspreis für 1 Stück</b>		<b>1,17</b>	_____	_____

Ein Rezept der Fachschule

# Richemont

www.richemont.online