

Gärtnerbrot Rezept vom Bäcker Recette du boulanger pour pain jardinier



Für 1 grosses Brot:
Pour 1 grand pain :

500g Backmischung
Préparation pour pain

3dl Wasser
d'eau

Für Backautomat / Machine à pain:

500g Backmischung
Préparation pour pain

3.2dl Wasser
d'eau

- Nach Belieben den Teig in mit Backpapier ausgelegten Cakeformen backen
- i** La pâte peut aussi être cuite dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé

1. Wasser und Backmischung von Hand oder mit der Maschine ca. 10 Min. zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig zugedeckt in einer Schüssel ca. 40–50 Minuten ruhen lassen.
Pétrir à la main ou dans un pétrin pendant env. 10 min. la préparation pour pain et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte bien élastique. Laisser reposer à couvert dans un récipient pendant env. 40–50 min.

2. Ganzen Teig – oder aufgeteilt in mehrere Stücke – lang oder rund formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals zugedeckt weitere ca. 30–40 Minuten gehen lassen.
Former un ou plusieurs pâtons longs ou rond et les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Couvrir et laisser lever à nouveau pendant env. 30–40 min.

3. Die Oberfläche der Teiglinge mit Wasser bestreichen, mit einem Messer einschneiden und in den auf 230 °C vorgeheizten Ofen schieben.

Badigeonner les pâtons avec de l'eau, et y faire des entailles avec un couteau et les glisser dans le four préchauffé à 230 °C.

4. Nach ca. 15 Minuten die Backtemperatur auf 190 °C, im Umluft-Backofen auf 170 °C reduzieren.

Backzeiten:
1 grosses Brot ca. 45–50 Min.
2 kleine Brote ca. 35–45 Min.
8 kleinere Brötchen ca. 25 Min.

Après env. 15 min., réduire la température à 190 °C (170 °C pour un four à chaleur tournante).

Temps de cuisson:
1 grand pain env. 45–50 min.
2 petits pains env. 35–45 min.
8 petits pains env. 25 min.



Art. Nr. 89215.01
89215