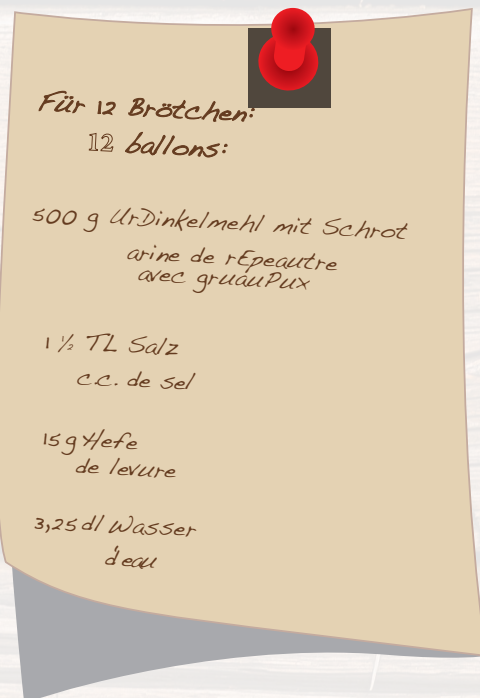


UrDinkel Brötchen Rezept vom Bäcker
Recette du boulanger pour les ballons au PurEpeautre

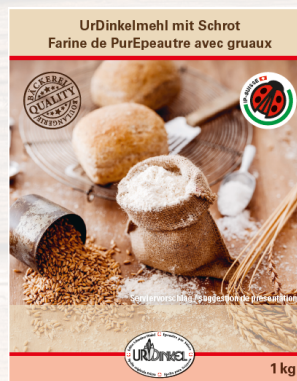


i Nach Belieben den Teig in mit Backpapier ausgelegten Cakeformen backen
La pâte peut aussi être cuite dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé

i Nach Belieben mit wenig Mehl bestreuen
Saupoudrer au besoin d'un peu de farine

i **Rezepte: urdinkel.ch**
Recettes: purepeautre.ch

- 1.** Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen, Hefe im Wasser auflösen, in die Mulde giessen
Mélanger la farine avec le sel, former un puits, délayer la levure dans l'eau, verser dans le puits
- 2.** Kurz zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt 1–2 h um das Doppelte aufgehen lassen
Pétrir le tout en une pâte souple et lisse, couvrir et laisser lever la pâte pendant 1–2 h jusqu'à ce qu'elle double de volume
- 3.** Den aufgegangenen Teig kurz aufziehen, nochmals 20–30 Min. aufgehen lassen
Pétrir brièvement la pâte levée et la laisser reposer à nouveau pendant 20–30 min.
- 4.** Den Teig in ca. 25 Stücke schneiden, mit wenig Mehl zu Brötchen formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, nochmals 5 Min. aufgehen lassen
Partager la pâte en 25 morceaux, les saupoudrer d'un peu de farine puis les façonner en ballons, poser ces derniers sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, laisser lever pendant 5 min. supplémentaires
- 5.** In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Min. backen
Glisser la plaque au milieu du four préchauffé et cuire à 220 °C pendant 15–20 min.



Art. Nr. 89183.01
89180