

Rezept vom Bäcker Recette du boulanger



Für 1 Brot:
Pour 1 pain:

500g Bauern-Mehl
farine paysan

12g Salz
sel

5g Zucker
sucre

20g Hefe zerbröselt
de levure émiettée

315 g Wasser (=3,1 dl)
d'eau (=3,1 dl)

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



1. Mehl, Salz und Zucker mischen. Eine Mulde formen, Hefe im Wasser auflösen und in die Mulde giessen. Mélanger la farine avec le sel et sucre. Former un puits, délayer la levure dans l'eau et verser dans le puits.
2. Kurz zu einem geschmeidigen, kompakten Teig kneten, zugedeckt 1 Stunde ums Doppelte aufgehen lassen. Pétrir le tout en une pâte compacte et souple, couvrir et laisser lever la pâte pendant 1 h jusqu'à ce qu'elle double de volume.
3. 1 – 2 runde Brote formen und auf das Backblech «absetzen». Die Oberfläche mit einem Messer kreuzweise einritzen. Nochmals ca. 20 – 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Faire 1 à 2 pains et poser sur la plaque du four. Pour les formes, laisser libre cours à l'imagination. Marquer le dessus des pains en forme de croix avec la pointe d'un couteau. Laisser reposer une deuxième fois pendant 20 à 30 minutes à température ambiante.
4. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230 °C bis zur gewünschten Farbe backen (je nach Grösse 30 – 50 Min.). Cuire pendant 30 à 50 minutes environ (selon grosseur des pains), four préchauffé à 230 °C.



7 611330 823202

Art. Nr.: 89131.11
82320

Panflor

Bauermehl
Farine paysanne



1kg

Spezialmehl
Zusatz: Halbwaismehl aus WEIZEN(100% CH), ROGGENmehl(100% CH)

Farine spéciale
Ingrédients: Farine de blé de FROMENT(100% CH), Farine de SEIGLE(100% CH)

Zertifizierungsstelle Suisse Garantie/
Organisme de certification de Suisse Garantie
g Impacts GmbH
AMC-1007

1 kg Einfüllgewicht netto
Poids net au remplissage

Mehl kann durch natürliche Wasserabgabe an Gewicht verlieren.
La farine est sujette à des variations de poids en fonction de son taux d'humidité.

Anhang in der Packungsverpackung
Annexe dans le emballage de papier
Inhaltliche Angaben sind in der Packung
Inhaltliche Angaben sind in der Packung