

Urdinkel Rustico Brot Rezept vom Bäcker Recette de pain Rustico à l'épeautre ancestral par le boulanger



Für 1 grosses Brot:
Pour 1 grand pain :

500g Backmischung
Préparation pour pain

3.1dl Wasser
d'eau

Für Backautomat / Machine à pain:

500g Backmischung
Préparation pour pain

3.2dl Wasser
d'eau

1. 500 Gramm Fertigmischung mit 310 Gramm Wasser zu einem plastischen Teig kneten.
Mélanger 500 grammes de mélange prêt à l'emploi avec 310 grammes d'eau pour obtenir une pâte souple.

i Bei der Verwendung einer Knetmaschine nur den langsamsten Gang verwenden. Den Teig auf keinen Fall zu stark kneten, da sonst das Klebnetzwerk zerstört wird. Lors de l'utilisation d'un pétrin, n'utiliser que la vitesse la plus lente. Ne pas pétrir la pâte trop vigoureusement, sinon le réseau de gluten risque d'être endommagé.

Landi



7 611330 724561

2. Den Teig nach den Knetung 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.
Laisser reposer la pâte couverte pendant 1 heure après le pétrissage.

3. Nach der Ruhezeit den Teig länglich formen und in eine gefettete Backform geben. Den Teigling in der Backform abdeckt für 30- 40 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen.

Après le temps de repos, façonner la pâte en une forme allongée et la placer dans un moule à pain graissé. Laisser lever la pâte dans le moule, couverte, pendant 30 à 40 minutes à température ambiante.

- i** Den Backofen zwischenzeitlich auf ca. 220 ° C vorheizen.

Pendant ce temps, préchauffer le four à environ 220 °C.

4. Nach Beendigung der Gärzeit den Teigling mit einer Gabel einstechen und die Backform in die Mitte des Backofens auf einem Gitter ca. 35 - 40 Minuten backen. Nach ca. 20 Minuten die Backofentür kurz öffnen, um den Dampf abzulassen und die Backtemperatur auf 200 ° reduzieren.

À la fin du temps de levée, piquer la pâte avec une fourchette et placer le moule au milieu du four sur une grille. Cuire pendant environ 35 à 40 minutes. Après environ 20 minutes de cuisson, ouvrir brièvement la porte du four pour laisser échapper la vapeur et réduire la température du four à 200 °C.

5. Nach Beenden der Backzeit das Brot aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

À la fin du temps de cuisson, retirer le pain du moule et le laisser refroidir sur une grille.