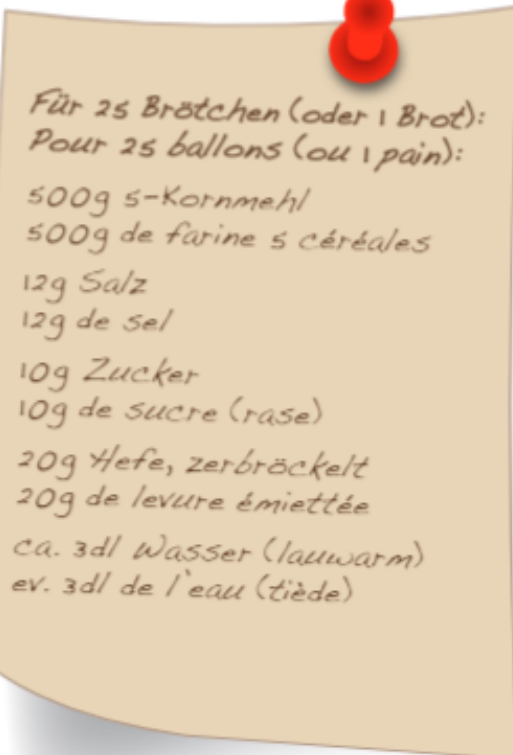


Rezept vom Bäcker Recette du boulanger



i Damit das Brot optimal aufgehen kann empfiehlt es sich, zur Dampfbildung ein Metallgefäß mit wenig Wasser in den Ofen zu geben, welches entfernt wird, sobald das Brot zu bräunen beginnt.

Mettre un récipient métallique contenant un peu d'eau dans le four pour permettre aux pains de bien gonfler, le retirer dès que le pain commence de brunir.



Art. Nr.: 89171.01
89170

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 eher festem Teig kneten, zugedeckt 1 – 2 Stunden ums Doppelte aufgehen lassen.

Pétrir le tout en une pâte assez consistante, couvrir et laisser lever la pâte pendant 1 – 2 h jusqu'à ce qu'elle double de volume.

3. Den Teig mit wenig Mehl zu Brötchen von 80 – 100 g formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, nochmals ca. 15 – 20 Minuten 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 env. 15 – 20 minutes supplémentaires.

4. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen.

Glisser la plaque au milieu du four préchauffé et cuire à 220 °C pendant env. 25 minutes.