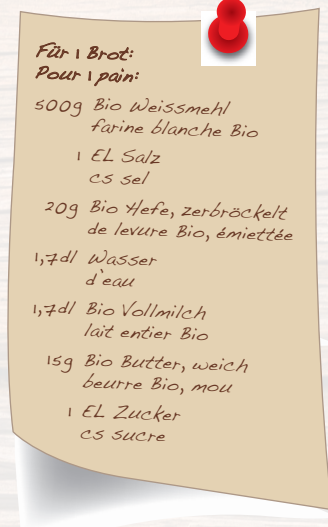


Rezept vom Bäcker Recette du boulanger



Pour 1 pain:

500 g	Farine blanche Bio
1 EL	cs sel
20 g	de levure Bio, émietée
1.7 dl	d'eau
1.7 dl	Lait entier Bio
15 g	Beurre Bio, mou
1 EL	cs sucre



Art. Nr.: 89120.01
36521

1. Mehl, Salz, Zucker und Butter mischen. Eine Mulde formen, Hefe in Milchwasser auflösen und die Mulde giessen.
Mélanger la farine avec le sel, sucre et beurre. Former un puits, Délayer la levure dans le mélange lait-eau et verser dans le puits.
2. Kurz zu einem geschmeidigen, kompakten Teig kneten, zugedeckt 60 Minuten stehen lassen.
Pétrir le tout en une pâte compacte et souple, couvrir et laisser lever la pâte pendant 60 min.
3. Teigstücke von 440 g abwägen und länglich wirken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und zugedeckt 30 Minuten stehen lassen. Vor dem Backen mit Wasser abstreichen. Peser de morceaux de pâte de 440 g et cuire. Déposer sur un plateau recouverte de papier sulfurisé et couvrir pendant 30 Min laissez-le reposer. Badigeonner d'eau avant la cuisson.
4. Die Teiglinge vor dem Backen mit einem scharfen Messer einschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 230 °C ca. 40 Minuten backen.
Couper les morceaux de pâte avec un couteau bien aiguisé avant la cuisson. Cuire au four préchauffé à 230 °C pendant environ 40 Min.