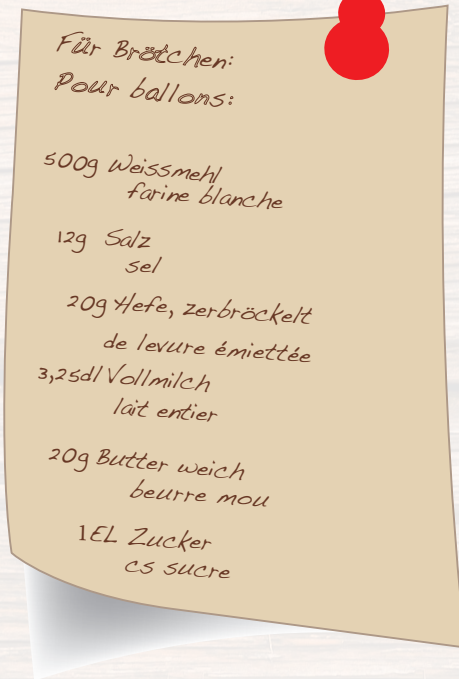


## Rezept vom Bäcker Recette du boulanger



1. Mehl, Salz, Zucker und Butter mischen. Eine Mulde formen, Hefe im Milch auflösen und in die Mulde giessen. Mélanger la farine avec le sel, sucre et beurre. Former un puits, délayer la levure dans le lait 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 60g abwägen und zu laiben formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt 35 Minuten ruhen lassen. Peser les morceaux de pâte de 60g et former des pains. Placer sur un plateau recouvert de papier sulfurisé et laisser reposer à couvert pendant 35 minutes.
4. Die Teigstücke vor dem Backen mit einem scharfen Messer einschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 210° C ca. 30 min backen. Couper les morceaux de pâte avec un couteau bien aiguisé avant la cuisson. Cuire au four préchauffé il 210° C pendant environ 30 min.



**i** Metallschale in den Backofen stellen, etwas heisses Wasser in die Schale giessen. Nach ca. 20 min. der Backzeit die Ofentüre einen Spalt weit öffnen und den Dampf abziehen lassen.

Placez le bol en métal dans le four, versez de l'eau chaude dans le bol. Après environ 20 min. le temps de cuisson, ouvrez une brèche dans la porte du four et retirez la vapeur.

