



Für 1 Brot:

Pour 1 pain:

500g Halbweissmehl  
farine mi-blanche

12g Salz  
sel

20g Hefe, zerbröckelt  
de levure émiettée

3,2dl Wasser  
d'eau

**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 le porte du four et retirez la vapeur.



- 1.** Mehl und Salz mischen. Eine Mulde formen, Hefe im Wasser auflösen und in die Mulde giessen.  
Mélanger la farine avec le sel. Former un puits, délayer la levure dans l'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 220g abwägen und zu Laiben formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt 40 min. ruhen lassen. Vor dem Backen mit Wasser bestreichen.  
Peser des morceaux de pâte de 220g et cuire. Déposer sur un plateau recouvert de papier sulfurisé et couvrir pendant 40 min. laissez-le reposer. Badigeonner d'eau avant la cuisson.
- 4.** Die Teigstücke vor dem Backen mit einem scharfen Messer einschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 230° C ca. 30 min. backen.  
Couper les morceaux de pâte avec un couteau bien aiguisé avant la cuisson. Cuire au four préchauffé à 230° C pendant environ 30 min.

