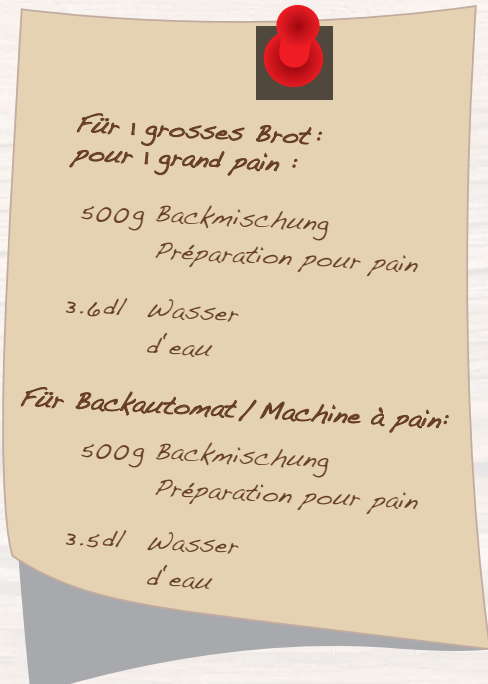


Zwirbelbrot Rezept vom Bäcker Recette du boulanger pour pain torsadé



i Nach Belieben mit wenig Mehl bestreuen
Saupoudrer au besoin d'un peu de farine

1. Wasser und Backmischung von Hand oder mit der Maschine ca. 8 Min. zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig zugedeckt in einer Schüssel ca. 60 Minuten ruhen lassen oder über Nacht im Kühlschrank.
Pétrir à la main ou dans un pétrin pendant env. 8 min. la préparation pour pain et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte bien élastique. Laisser reposer à couvert dans un récipient pendant env. 60 min ou conserver une nuit au réfrigérateur.

2. Ganzen Teig – oder aufgeteilt in 2 Stücke –, länglich ziehen, zwirbeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals zugedeckt weitere ca. 40 Minuten gehen lassen.
Former un ou deux pâtons allongés, les torsader et les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Couvrir et laisser lever à nouveau pendant env. 40 min.

3. In den auf 240 °C vorgeheizten Ofen schieben.
Glisser dans le four préchauffé à 240 °C.

4. Nach ca. 15 Minuten die Backtemperatur auf 220 °C, im Umluft-Backofen auf 190 °C reduzieren.

Backzeiten:

1 grosses Brot	ca. 50–55 Min.
2 mittlere Brote	ca. 40 Min.
4 kleine Brote	ca. 30 Min.

Après env. 15 min., réduire la température à 220 °C (190 °C pour un four à chaleur tournante).

Temps de cuisson:

1 grand pain	env. 50–55 min.
2 pains moyens	env. 40 min.
4 petits pains	env. 30 min.



Art. Nr. 89222.01
89222