

Pane Leventina Rezept vom Bäcker Recette du boulanger pour Pane Leventina



Für 1 grosses Brot:
pour 1 grand pain :

500g Backmischung
Préparation pour pain

3.5dl Wasser
d'eau

Für Backautomat / Machine à pain :

500g Backmischung
Préparation pour pain

3.6dl Wasser
d'eau

● Einschnitten des Teiges ist wichtig, damit der entstehende Wasserdampf im Brot abziehen kann!

I Entailler la pâte est important car il faut que la vapeur d'eau présente dans le pain puisse s'évacuer!

● Das Brot kann auch in einer Backform gebacken werden.

I Le pain peut également être cuit dans un moule.



7 611330 722321

Art. Nr. 05906.01
72232

1. Wasser und Backmischung von Hand oder mit der Maschine zu einem elastischen Teig (ca. 24°C) kneten. Den Teig leicht rund formen, gut mit Mehl bestäuben und mit glatter, bemehlter Seite auf ein trockenes, bemehltes Tuch legen und in eine handelsübliche Plastikschüssel oder ein Körbchen legen. Zugedeckt ca. 120 Minuten ruhen lassen.

Pétrir le mélange (additionné d'eau) à la main ou à la machine jusqu'à obtention d'une pâte élastique (24 °C environ). Donner à la pâte une forme arrondie, bien la saupoudrer de farine, la coucher sur un tissu sec tapissé de farine (face farinée et lissée de la pâte en contact avec le tissu) et la mettre ensuite dans un bol en plastique du commerce ou une panier. Couvrir et laisser reposer pendant 120 minutes environ.

2. Teig sanft auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und weitere ca. 20 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen 3 mal auf der Oberfläche einschneiden (Teig nicht mehr drücken oder bearbeiten).

Déposer délicatement la pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et la laisser reposer 20 minutes supplémentaires (environ). Entailler 3 fois la surface de la pâte avant de la cuire. (Ne plus exercer de pression sur celle-ci ni la travailler).

3. In den auf 230 °C vorgeheizten Ofen (im Umluft-Backofen bei ca. 210 °C) schieben. Glisser dans le four préchauffé à 230 °C (dans un four à air chaud à 210 °C.)

4. Teiglinge bei ca. 230 °C, 30–40 Minuten, je nach gewünschter Bräunung, kräftig ausbacken.

Bien cuire les pâtons, à environ 230 °C pendant 30 à 40 minutes selon le degré de brun souhaité.