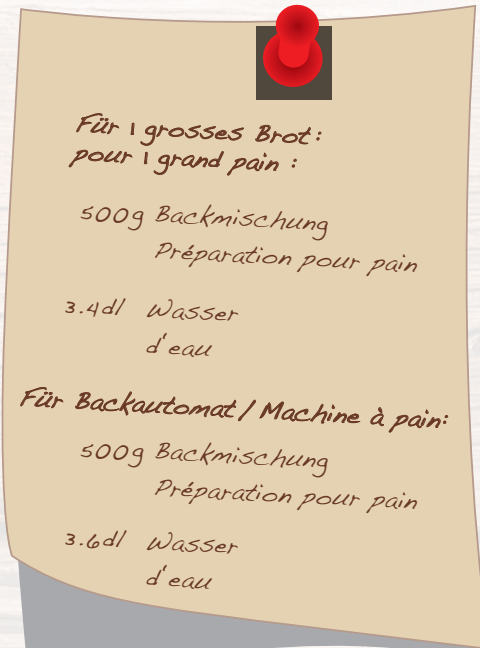


Huusbrot Rezept vom Bäcker Recette du boulanger pour pain maison



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. 40–60 Minuten ruhen lassen.

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. 40–60 min.

2. Ganzen Teig – oder aufgeteilt in mehrere Stücke – nach belieben formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals zugedeckt weitere ca. 40 Minuten gehen lassen.

Former un ou plusieurs pâtons et les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Couvrir et laisser lever à nouveau pendant env. 40 min.

3. Die Oberfläche der Teiglinge mit Wasser bestreichen, mit einem Messer 2 Schnitte machen und in den auf 240 °C vorgeheizten Ofen schieben.

Badigeonner les pâtons avec de l'eau, faire 2 entailles avec un couteau et les glisser dans le four préchauffé à 240 °C.

4. Nach ca. 15 Minuten die Backtemperatur auf 200 °C, im Umluft-Backofen auf 180 °C reduzieren.
Backzeiten:

1 grosses Brot	ca. 50–55 Min.
2 kleine Brote	ca. 40–45 Min.
8 kleinere Brötchen	ca. 25 Min.

Après env. 15 min., réduire la température à 200 °C (180 °C pour un four à chaleur tournante).

Temps de cuisson:

1 grand pain	env. 50–55 min.
2 petits pains	env. 40–45 min.
8 petits pains	env. 25 min.



Art. Nr. 89220.05
82328