

Pariserbrot Rezept vom Bäcker Recette du boulanger pour baguette



Für 1 grosses Brot:
Pour 1 grand pain :

500g Backmischung
Préparation pour pain

3.2dl Wasser
d'eau

Für Backautomat / Machine à pain:

500g Backmischung
Préparation pour pain

3.3dl Wasser
d'eau

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. 20 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. 20 min.

2. Teig in zwei oder drei Stücke teilen und auf ca. 40 cm (Blechlänge) ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals zugedeckt weitere ca. 40–50 Minuten gehen lassen.

Diviser la pâte en deux ou trois pâtons et rouler ceux-ci jusqu'à ce qu'ils mesurent env. 40 cm de long (longueur de la plaque). Poser le baguette sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, couvrir et laisser lever une deuxième fois pendant env. 40–50 min.

3. Die Oberfläche der Teiglinge mit Wasser bestreichen, mit einem Messer einschneiden machen und in den auf 220 °C vorgeheizten Ofen schieben.

Badigeonner les pâtons d'eau et y faire des entailles avec un couteau et les glisser dans le four préchauffé à 220 °C.

4. Nach ca. 10 Minuten die Backtemperatur auf 190 °C, im Umluft-Backofen auf 170 °C reduzieren.

Backzeiten:

Pariserbrot ca. 30–40 Min.

Weissbrot

1 grosses Brot ca. 40–50 Min.

2 kleine Brote ca. 35–45 Min.

8 kleinere Brötchen ca. 25 Min.

Après env. 10 min., réduire la température à 190 °C (170 °C pour un four à chaleur tournante).

Temps de cuisson:

Baguette env. 30–40 min.

Pain blanc

1 grand pain env. 40–55 min.

2 petits pains env. 35–45 min.

8 petits pains env. 25 min.



Art. Nr. 89213.05
85089