



Für 1 Brot:

Pour 1 pain:

500g Bauernmehl
farine paysan

12g Salz
sel

5g Zucker
sucre

20g Hefe, zerbröckelt
de levure émietée

3,1dl Wasser
d'eau

● Nach Belieben den Teig in mit Backpapier ausgelegten Cakeformen backen

I La pâte peut aussi être cuite dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé

● Nach Belieben mit wenig Mehl bestreuen

I Saupoudrer au besion d'un peu de farine

Landi

1. Mehl, Salz und Zucker mischen. Eine Mulde formen, Hefe im Wasser auflösen und in die Mulde giessen.

Mélanger la farine avec le sel et sucre. Former un puits, délayer la levure dans l'eau et verser dans le puits.

2. Kurz zu einem geschmeidigen, kompakten Teig kneten, zugedeckt 1–2 Stunden ums Doppelte aufgehen lassen.

Pétrir le tout en une pâte compacte et souple, couvrir et laisser lever la pâte pendant 1–2 h jusqu'à ce qu'elle double de volume.

3. 1–2 runde Brote formen und auf das Backblech «absetzen». Die Oberfläche mit einem Messer kreuzweise einritzen. Nochmals 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Faire 1 à 2 pains et poser sur la plaque du four. Pour les formes, laisser libre cours à l'imagination. Marquer le dessus des pains en forme de croix avec la pointe d'un couteau. Laisser reposer une deuxième fois pendant 15 minutes a temperature ambiante.

4. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 250 °C bis zur gewünschten Farbe backen (je nach Grösse 30–50 Min.).

Cuire pendant 30 à 50 minutes environ (selon grosseur des pains), four préchauffé à 250 °C.

