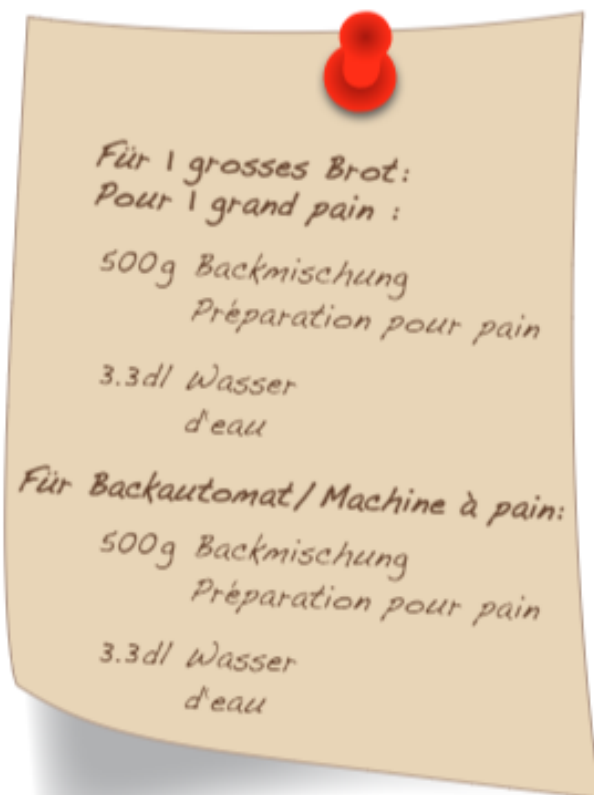


Bauernbrot Rezept vom Bäcker Recette du boulanger pour mix pain paysan



*Für 1 grosses Brot:
Pour 1 grand pain :*

*500g Backmischung
Préparation pour pain*

*3.3dl Wasser
d'eau*

Für Backautomat / Machine à pain:

*500g Backmischung
Préparation pour pain*

*3.3dl Wasser
d'eau*

• Nach Belieben mit wenig Mehl bestreuen.
I Saupoudrer au besoin d'un peu de farine.

• Anstelle von 3.3dl Wasser kann
3.7dl Milch verwendet werden.
I Au lieu de 3.3dl d'eau, on peut utiliser
3.7dl de lait.



- 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. 50-60 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. 50-60 min.
- 2.** Ganzen Teig zu einem Brot formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals zugedeckt weitere ca. 15-20 Minuten gehen lassen.
Former un pain et le poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Couvrir et laisser lever à nouveau pendant env. 15-20 min.
- 3.** Die Oberfläche mit Mehl bestäuben und mit einem Messer nach Belieben einschneiden. In den auf 220 °C vorgeheizten Ofen schieben.
Saupoudrer la surface de farine et faire des entailles à l'aide d'un couteau selon les goûts. Le glisser dans le four préchauffé à 220 °C.
- 4.** Sofort die Backtemperatur auf 200 °C, im Umluft-Backofen auf 180 °C reduzieren.
Backzeiten ca. 35–45 Min.
Réduire immédiatement la température de cuisson à 200 °C, ou à 180 °C dans un four à chaleur tournante.
Temps de cuisson env. 35–45 min.