

Rezept vom Bäcker
Recette du boulanger



Für 1 Brot:
Pour 1 pain:

500g Bauern-Mehl
farine paysan
12g Salz
sel
5g Zucker
sucre
20g Hefe zerbröselt
de levure émiettée
315g Wasser (=3,1 dl)
d'eau (=3,1 dl)

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 Stunde ums Doppelte aufgehen lassen.
Pétrir le tout en une pâte compacte et souple, couvrir et laisser lever la pâte pendant 1 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 ca. 20 – 30 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 20 à 30 minutes à température ambiante.
4. Im auf 220 °C vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft-Backofen: 180 °C) bis zur gewünschten Farbe backen (je nach Grösse 30 – 50 Min.).
Cuire à température de 200 °C (180 °C dans un four à chaleur tournante) dans le four préchauffé à 220 °C pendant 30 à 50 minutes environ (selon grosseur des pains).

i Nach Belieben den Teig in mit Backpapier ausgelegten Cakeformen backen
La pâte peut aussi être cuite dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé



Art. Nr.: 89131.18
51303

Spezialmehl

Zutaten: Halbweissmehl aus **WEIZEN** (100% CH),
ROGGENmehl (100% CH).

Farine spéciale

Ingrédients: Farine mi-blanche de **FROMENT** (100% CH),
farine de **SEIGLE** (100% CH).