Bergsteigerbrot Rezept vom Bäcker
Recette du boulanger pour pain des alpinistes

Für 1 grosses Brot:
pour 1 grand pain :

500g	Backmischung Préparation pour pain
3.5dl	Wasser d'eau

Für Backautomat / Machine à pain :

500g	Backmischung Préparation pour pain
3.6dl	Wasser d'eau

1. Fertigmischung mit Wasser von Hand oder mit der Knetmaschine zu einem plastischen Teig (ca. 24 °C) kneten. Der Teig muss knollenfrei und elastisch sein. Dann Teig 1 Stunde abgedeckt in einer Plastikschüssel ruhen lassen.
Pétrir le mélange prêt à l'emploi avec de l'eau à la main ou au robot pétrisseur jusqu'à obtenir une pâte souple (env. 24 °C). La pâte doit être homogène, sans grumeaux et élastique. Ensuite, laisser reposer la pâte pendant 1 heure dans un saladier en plastique couvert.

2. Nach der Ruhezeit den Teig länglich formen und in eine gefettete Backform geben. Den Teigling in der Backform abgedeckt für 30- 40 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen. Den Backofen zwischenzeitlich auf ca. 230 ° C vorheizen.
Après le temps de repos, façonner la pâte en forme allongée et la placer dans un moule graissé. Couvrir le pâton dans le moule et le laisser lever pendant 30 à 40 minutes à température ambiante. Pendant ce temps, préchauffer le four à environ 230 °C.

3. Nach Beendung der Gärzeit den Teigling mit einem Messer einritzen, die Backform in die Mitte des Backofens auf einem Gitter ca. 35 - 40 Minuten backen. Nach ca. 20 Minuten die Backofentür kurz öffnen, um den Dampf abzulassen. Die Backtemperatur auf 200 °C reduzieren.
Après la levée, inciser le pâton avec un couteau, puis placer le moule au milieu du four sur une grille et cuire pendant environ 35 à 40 minutes. Après environ 20 minutes, ouvrir brièvement la porte du four pour laisser échapper la vapeur et réduire la température à 200 °C.

4. Nach Beenden der Backzeit das Brot aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
À la fin de la cuisson, retirer le pain du moule et le laisser refroidir sur une grille.

i Einschneiden des Teiges ist wichtig, damit der entstehende Wasserdampf im Brot abziehen kann.
Il est important d'inciser la pâte afin que la vapeur d'eau qui se forme dans le pain puisse s'échapper.

i Bei der Verwendung eines Backautomaten 500 g Fertigmischung und 360 g Wasser verwenden.
En cas d'utilisation d'une machine à pain, utiliser 500 g de mélange prêt à l'emploi et 360 g d'eau.

7 611331 137049

Art. Nr. 102949.01
113704