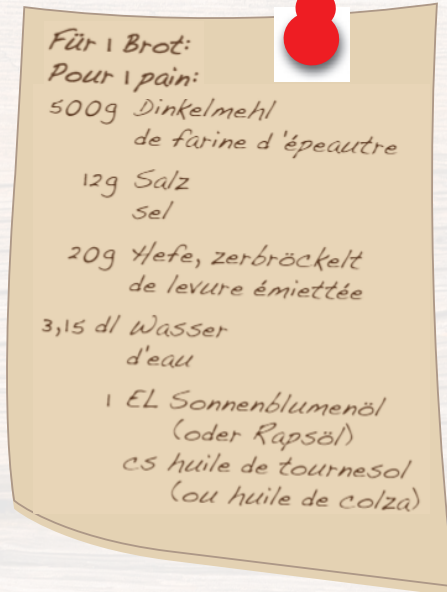


Rezept vom Bäcker Recette du boulanger



i Schneiden sie die Teiglinge mit einem scharfen Messer ein und bestreichen sie die Oberfläche der Teiglinge vor dem Backen mit Wasser
Entailler le pâton avec un couteau bien affûté et badigeonner au pinceau avec de l'eau avant la cuisson.

1. Mehl und Salz mischen. Eine Mulde formen, Hefe im Wasser auflösen und in die Mulde giessen. Mélanger la farine avec le sel. Former un puits, délayer la levure dans l'eau et verser dans le puits.
2. Speiseöl verspätet begeben und alles zu einem glatten Teig kneten, zugedeckt 60 Minuten stehen lassen. Ajouter l'huile de cuisson en retard et pétrir le tout en une pâte lisse, couvrir et laisser lever la pâte pendant 60 min.
3. Teigstücke von je 300 g abwägen und vorsichtig in 2–3 Schritten in eine längliche Form bringen ohne die Lockerungsgase auszu-stossen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und zugedeckt 30 Min. stehen lassen. Façonner les pâtons de 300 g, les former de façon longitudinale en évitant d'évacuer le gaz accumulé dans la masse. Déposer les pâtons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les laissés reposer 30 minutes.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 210 °C bis zur gewünschten Farbe backen (50 Min.). Cuire dans un four préchauffé a 210°C, jusqu'à obtention d'une couleur adéquate (50 Min.).



Art. Nr.: 89181.01
45917

Panflor



Dinkelmehl hell
Zutaten: DINKELmehl.
Farine d'épeautre claire
Ingrédients: Farine d'ÉPEAUTRE

i Kann verwendet als Alternative zu Weizenmehl oder ersetzen aufgrund des natürlich hohen Kleberanteils Mischungen mit anderen Mehlen.

Les connaisseurs l'utilisent comme alternative à la farine de froment ou, en raison de sa teneur naturellement élevée en gluten, mélange avec d'autres farines.

Es eignet sich für Dinkelbrot, -gebäcke und -suppen.
Elle convient pour les pains d'épeautres ainsi que pour les biscuits et les pâtes à base d'épeautre.

Zertifizierungsinstitut: Suisse Garantie /
Organisme de certification de Suisse Garantie
s. Angabe GmbH
JAN 1997

1 kg Einflüßgewicht netto
Poids net au remplissage

Mehl kann durch natürliche Wasserabgabe an Gewicht verlieren.
La farine est sujette à des variations de poids en fonction de son taux d'humidité.

Produkt in der Packung
Produit dans le emballage
Produit dans le emballage