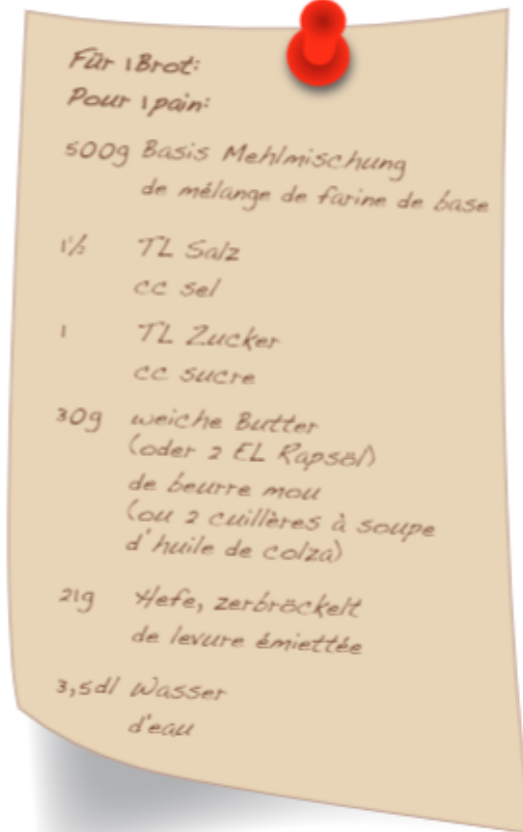


**Rezept vom Bäcker
Recette du boulanger**

Mit Mehl Mischung Glutenfrei
Avec Farine mélange sans gluten



I Verfeinern Sie Ihr Brot nach Belieben mit Flocken, Sonnenblumenkernen, Nüssen, Oliven etc.

La recette de base peut être variée par l'ajout de flocons, graines de tournesol, noix, olives etc.



- 1.** Mehl, Salz, Zucker und Butter mischen, eine Mulde formen.
Mélanger la farine avec le sel, sucre et beurre, former un puits.
- 2.** Hefe im Wasser auflösen, in die Mulde gießen.
Délayer la levure dans l'eau, verser dans le puits.
- 3.** Kurz zu einem weichen, glatten Teig kneten, der Teig sollte sich gerade von der Schüssel lösen. evtl. noch etwas Mehl dazugeben.
Pétrir le tout en une pâte souple et lisse, la pâte doit se détacher du récipient. Ajouter de la farine si nécessaire.
- 4.** Mit nassen Händen das Brot möglichst kompakt formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Nach Belieben mit Körnern bestreuen. Im warmen Backofen (ca. 50 °C) etwa 20–25 Minuten gehen lassen.
Avec les mains mouillées, former une miche la plus compacte possible et la poser sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé. Décorer de graines selon vos envies. Laisser monter la pâte 20–25 minutes dans le four tiède (environ 50 °C).
- 5.** In der Mitte des auf 180–200 °C vorgeheizten Ofens 30–45 Minuten backen.

Glisser la plaque au milieu du four préchauffé et cuire à 180–200 °C pendant 30–45 minutes.

Art. Nr. 89207.01
89207