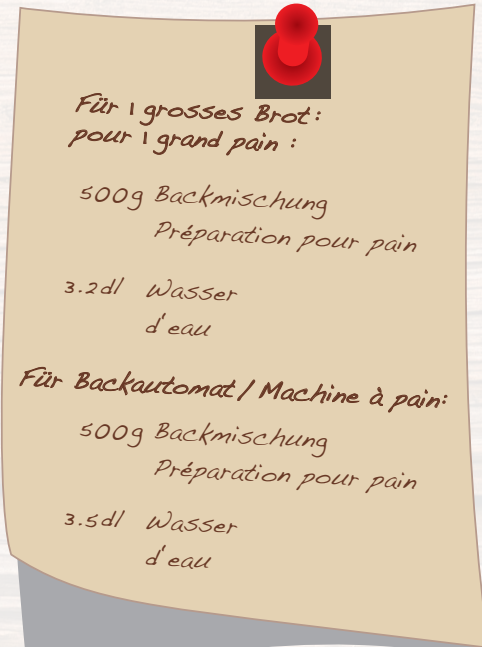


Alpenkruste Rezept vom Bäcker
«Croûte alpine» recette du boulanger



I Stellen sie eine Metallschale/ Form in den Backofen und giessen sie etwas heisses Wasser, in diese Form, wenn sie den Teigling in den Ofen geben. Nach ca. 20 Minuten Backzeit die Ofentür öffnen und den Dampf abziehen lassen, evtl. Kochlöffelstiel in die Backofentür klemmen.

Placez une plaque/un moule en métal dans le four et versez un peu d'eau chaude dedans lorsque vous mettez le pâton dans le four. Après environ 20 minutes de cuisson, ouvrir la porte du four et laisser la vapeur s'échapper, éventuellement coincer le manche d'une cuillère de cuisine dans la porte du four.



Art. Nr. 16765.01
88304

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. 45 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. 45 min.
2. Den Teig nach der Ruhephase mit den Fingern von aussen nach innen in die Mitte zusammenführen, bis der Teig wieder ein wenig Spannung bekommt. Den Teigling in eine mit Roggenmehl gestaubten Schüssel ca. 35–45 Minuten gehen lassen. Après la phase de repos, rassemblez la pâte au centre avec les doigts, de l'extérieur vers l'intérieur, jusqu'à ce que la pâte retrouve un peu de tension. Laisser lever le pâton dans un saladier saupoudré de farine de seigle pendant environ 35-45 minutes.
3. Teigling vorsichtig auf ein mit Backpapier belegte Backblech stürzen und in den auf 230 °C vorgeheizten Ofen (im Umluft-Backofen bei ca. 210 °C) schieben. Renverser délicatement le pâton sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et le glisser dans le four préchauffé à 230 °C (à environ 210 °C dans un four à chaleur tournante).
4. Teiglinge bei ca. 230 °C, 30–40 Minuten, je nach gewünschter Bräunung, kräftig ausbacken. Bien cuire les pâtons, à environ 230 °C pendant 30 à 40 minutes selon le degré de brun souhaité.