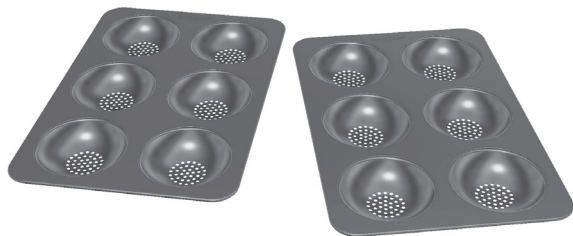


Betty Bossi



**Backform Brötchen, Metall - 2 Stk.**  
**Moule à petits pains, métal - 2 pièces**  
**mini bread baking tray - 2 pcs**  
**Stampo per panini, in metallo - 2 pz.**  
**Moldes para panecillos, de metal - 2 uds.**

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte  
und entdecken Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses  
et découvrir de délicieuses recettes:

Find out more about our clever products  
& discover delicious recipes:

Obtenga más información sobre nuestros ingeniosos productos  
y descubra deliciosas recetas:

Per saperne di più sulle nostre idee geniali  
e scoprire deliziose ricette:

Schweiz: [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)  
International: [www.bettybossi.org](http://www.bettybossi.org)



Nr. 25841  
November 2021

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft  
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)  
Telefon +41 (0) 44 209 19 29

DE

## Grüezi

Zum Frühstück, Brunch, Apéro, zur Vorspeise, als Sandwich oder auch zur Grillparty – kleine Brötchen sind beliebt und passen immer. Mit diesen speziell geformten Backblechen backen Sie 12 Stk aufs Mal und dank der Top-Antihafbeschichtung und der Knusperlöcher werden diese perfekt und schmecken wie vom Bäcker. Auch Berliner gelingen damit im Backofen – so lecker wie frittiert – aber mit viel weniger Fett.

## Reinigung

Nicht spülmaschineneignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

## Schnelle Brötchen

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Aufgehen lassen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Für 2 Backformen Brötchen aus Metall, ergibt 12 Stück.

<b>500 g</b>	<b>Mehl</b>	Mehl und Salz in einer Schüssel
<b>1 ¼ TL</b>	<b>Salz</b>	mischen. Hefe zerbröckeln,
<b>¼ Würfel</b>	<b>Hefe (ca. 30g)</b>	daruntermischen. Wasser
<b>3 dl</b>	<b>Wasser</b>	dazugießen, mischen, zu einem
		weichen glatten Teig kneten.
		Teig in 12 gleichgrosse Portionen
		teilen, etwas flach drücken, zu
		Kugeln formen, in die Formen oder
		auf ein mit Backpapier belegtes
		Blech setzen, zugedeckt bei
		Raumtemperatur ca. 30 Min. aufs
		Doppelte aufgehen lassen.
		Ofen auf 220 Grad vorheizen.
		Kugeln mit wenig Mehl bestäuben.

**Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Herausnehmen, Brötchen von den Formen nehmen, auf ein Gitter legen, auskühlen.

**Tip:** Brötchen vor dem Backen mit wenig Öl bestreichen, so werden sie noch knuspriger.

**Stück:** 147 kcal, F 1 g, Kh 29 g, E 5 g

## Ofentemperaturen

Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Back- bzw. Brattemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

FR

## Bonjour

Pour le petit-déjeuner, le brunch ou l'apéritif, pour l'entrée, en sandwich ou avec les grillades, les petits pains sont incontournables et toujours très prisés. Ces plaques de cuisson de forme spéciale vous permettent de cuire 12 petits pains d'un coup. Leur revêtement antiadhésif unique et leurs perforations assurent un résultat parfait, comme chez le boulanger. Vous pouvez également cuire des boules de Berlin au four – aussi gourmandes que si elles étaient frites, mais bien moins grasses.

## Nettoyage

Ne passe pas au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

## Petits pains express

Mise en place et préparation: env. 20 min

Laisser lever: env. 30 min

Cuisson au four: env. 20 min

Pour 2 moules à petits pains en métal. Pour 12 pièces.

<b>500 g</b>	<b>de farine</b>	Mélanger la farine et le sel dans un
<b>1 ¼ c.c.</b>	<b>de sel</b>	grand bol. Émietter la levure,
<b>¼ cube</b>	<b>de levure</b>	incorporer. Verser l'eau, mélanger,
	<b>(env. 30g)</b>	pétrir en pâte molle et lisse.
<b>3 dl</b>	<b>d'eau</b>	Diviser la pâte en 12 portions
		égales, aplatir un peu, façonner des
		boules, déposer dans les moules ou
		sur une plaque chemisée de papier
		cuisson, laisser doubler de volume
		env. 30 min à couvert à tempéra-
		ture ambiante.
		Préchauffer le four à 220°C.
		Saupoudrer les boules de pâte d'un
		peu de farine.

**Cuisson:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, démouler, laisser refroidir les petits pains sur une grille.

**Suggestion:** badigeonner les petits pains avec un peu d'huile avant de les enfourner, ils seront encore plus croustillants.

**Pièce:** 147 kcal, F 1 g, Kh 29 g, E 5 g

## Température du four

Elle est valable pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante, abaisser la température indiquée d'env. 20° C. Se référer aux indications du fabricant.

# EN

## Hello

At breakfast and brunch, together with an aperitif, as an appetizer, and for sandwiches and barbecues – mini breads are popular and always welcome. You can bake 12 of them at once thanks to this specially shaped baking tray. With its great non-stick coating and holes for a crisp crust, your mini breads will turn out perfectly and taste just like a bakery's! You can even bake jelly donuts in the oven. They're just as tasty as the deep-fried version – but with much less fat.

## Cleaning

Not dishwasher safe. Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.

## Quick bread rolls

Preparation time: approx. 20 mins

Proofing time: approx. 30 mins

Baking time: approx. 20 mins

For two metal bread roll molds. Makes 12 rolls.

<b>500 g</b>	<b>flour</b>	Sift together flour and salt in a bowl. Crumble the yeast cube and mix into the dry ingredients. Pour in the water and mix together, then knead the mixture to form a soft, smooth dough.  Divide the dough into 12 equal-sized portions. Press each portion to flatten it slightly and then shape them into balls. Place them into the mold or on a tray lined with baking paper and cover. Let them rise for around 30 minutes until doubled in size.  Preheat oven to 220°C (430°F). Dust the balls with a little flour.
<b>1 ¾ tsp</b>	<b>salt</b>	
<b>¾ cube</b>	<b>of yeast</b>	
	<b>(approx. 30g)</b>	
<b>300 ml</b>	<b>water</b>	

**Bake** for around 20 minutes in the lower half of the oven. Remove from the oven, remove the bread rolls from the mold and place onto a cooling rack. Leave to cool.

**Tip:** Brush a bit of oil on the bread rolls before baking for an even crisper crust.

**Per serving:** 147 kcal, fat 1 g, carbohydrates 29 g, protein 5 g

## Oven temperatures

Oven temperatures apply for baking with top and bottom heat. For fan ovens, reduce the baking temperature by approx. 20°C (70°F). Follow oven manufacturer's instructions.

# IT

## Ciao

A colazione, per il brunch o l'aperitivo, come antipasto, per i sandwich e anche per le grigliate: i panini mignon sono perfetti per ogni occasione. Con questa speciale teglia da forno potrete cuocere 12 panini per volta e, grazie al rivestimento antiaderente di qualità e ai fori per la croccantezza, il risultato sarà perfetto e fragrante come in panetteria. La teglia è adatta anche per fare i krapfen al forno: buoni come quelli fritti, ma meno grassi.

## Pulizia

Non lavabile in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo delicato. Non utilizzare agenti abrasivi, detersivi aggressivi o paglietta.

## Panini veloci

Preparazione: ca. 20 min.

Lievitazione: ca. 30 min.

Cottura: ca. 20 min.

2 stampi per panini in metallo. 12 panini.

<b>500 g</b>	<b>di farina</b>	Mescolare la farina e il sale in una ciotola. Sbriciolare il lievito e unirli al composto. Aggiungere l'acqua, mescolare e amalgamare fino a ottenere un impasto morbido e liscio.  Suddividere l'impasto in 12 porzioni delle stesse dimensioni, appiattirle leggermente, formare delle palline, disporle negli stampi o su una teglia rivestita di carta forno, coprire e far lievitare a temperatura ambiente per ca. 30 minuti finché il volume non sarà raddoppiato.  Preriscaldare il forno a 220 gradi. Infarinare leggermente le palline.
<b>1 ¾</b>	<b>cucchiaino di sale</b>	
<b>¾</b>	<b>cubetto di lievito</b>	
	<b>(ca. 30g)</b>	
<b>3 dl</b>	<b>d'acqua</b>	

**Cottura:** ca. 20 min. nella parte bassa del forno. Estrarre dal forno, togliere i panini dagli stampi e lasciarli raffreddare su una griglia.

**Suggerimento:** spennellare i panini con un po' d'olio prima di infornarli. Così saranno ancora più croccanti.

**A porzione:** 147 kcal, grassi 1 g, carboidrati 29 g, proteine 5 g

## Temperature del forno

Indicare per la cottura in forno con calore superiore e inferiore. Con la cottura ventilata ridurre la temperatura del forno di ca. 20 gradi. Seguire le istruzioni fornite dal produttore del forno.

# ES

## ¡Hola!

Para el desayuno, el brunch, el aperitivo, como entrante, como bocadillo o incluso para una barbacoa: los panecillos gustan a todos y siempre son un acierto. Con estas bandejas para horno con forma especial puedes hornear 12 unidades a la vez y, gracias al recubrimiento antiadherente superior y a los huecos, los panecillos quedarán perfectos, como si los hubiera hecho el panadero. También se puede utilizar para hacer buñuelos, tan sabrosos como los fritos pero con mucha menos grasa.

## Limpieza

No apto para lavavajillas. Antes del primer uso, limpiar con agua tibia y un detergente suave. No limpiar con productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos.

## Panecillos de horneado rápido

Preparación y elaboración: aprox. 20 min.

Subida de la masa: aprox. 30 min.

Horneado: aprox. 20 min

Para dos moldes metálicos de horneado de panecillos. 12 porciones.

<b>500 g</b>	<b>harina</b>	Mezclar la harina y la sal en un recipiente. Desmenuzar la levadura y mezclar. Añadir el agua, mezclar y amasar hasta obtener una masa suave y homogénea.  Dividir la masa en 12 porciones iguales, estirarla ligeramente para formar bolas, colocar las bolas en los moldes o en una bandeja forrada con papel de horno, taparlas y dejar que suban hasta doblar su tamaño a temperatura ambiente durante unos 30 minutos.  Precalentar el horno a 220 grados. Espolvorear las bolas con un poco de harina.
<b>1 ¾ cdtg.</b>	<b>de sal</b>	
<b>¾ dados</b>	<b>de levadura</b>	
	<b>(aprox. 30g)</b>	
<b>300 ml</b>	<b>de agua</b>	

**Horneado:** aprox. 20 min en la mitad inferior del horno. Extraer del horno, sacar los panecillos de los moldes, colocarlos en una rejilla y dejar enfriar.

**Consejo:** Untar los panecillos con un poco de aceite antes de hornearlos para que queden aún más crujientes.

**Porción:** 147 kcal, gras. 1 g, glúc. 29 g, prot. 5 g

## Temperaturas del horno

Aptas para hornos con calor superior e inferior. Al hornear con aire caliente, la temperatura de horneado o asado se reduce en aprox. 20 grados. Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante del horno.