

Anwendung

Teig in Stücke teilen und formen

Backformen auf ein Backblech stellen. Teig in 12 Stücke teilen, zu Kugeln formen, in die Backformen legen, leicht flach drücken (Bild 1).

Teig aufgehen lassen

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 Min. aufs Doppelte aufgehen lassen (Bild 2). Je nach Rezept bestreichen, einschneiden oder bestreuen.

Backen

Wie im Rezept beschrieben backen.

Tipp: Die Brötli-Backformen eignen sich für alle Brotrezepte, die mit 500 g Mehl zubereitet werden.

Brötli-Backform, rund (2er-Set / Art.-Nr. 25439). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Mode d'emploi

Diviser et façonner la pâte

Poser les moules à petits pains sur une plaque. Diviser la pâte en 12 portions, façonner des boules, déposer dans les moules, aplatir un peu (photo 1).

Laisser lever la pâte

Laisser doubler de volume env. 45 min à couvert à température ambiante (photo 2). Selon la recette, badigeonner, entailler ou saupoudrer la pâte.

Cuisson

Cuire au four selon les indications de la recette.

Suggestion: les moules à petits pains conviennent à toutes les recettes de pain avec 500 g de farine.

Moule à petits pains, rond (en duo / n° d'art. 25439). Lave-vaisselle interdit. 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.

