

Betty Bossi



Ausstecher Partybrötchen 4er-Set

Emporte-pièces pour petits pains de fête jeu de 4

Party Bread Roll Cutters 4 pcs

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:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org



DE

Grüezi!

Wir wurden entworfen, damit du mit wenig Aufwand
charmante kleine Partybrötchen mit uns herstellen
kannst, die Gross und Klein gleichermassen begeistern.
Wir helfen dir dabei, kleine Kunstwerke aus deinem Teig
zu zaubern.



Zopfteig

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

🕒 Aufgehen lassen: ca. 1 ¼ Std.

🕒 Backen: ca. 20 Min.

Ergibt ca. 12 Stück

500 g	Zopf- oder Weissmehl	Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ¼ Std. aufgehen lassen.
1 ½ TL	Salz	
1 TL	Zucker	
½ Würfel	Hefe (ca. 20 g)	
60 g	Butter	
3 dl	Milch (300 g)	

1 Ei	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf wenig Mehl ca. 1½ cm dick auswallen, mit wenig Mehl bestäuben. Den Ausstecher in den Teig drücken und anschliessend den Prägeeinsatz durch den Ausstecher fest in den Teig drücken. Ausstecher und Prägeeinsatz sorgfältig entfernen, Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verklopfen, Brötchen damit bestreichen.
------	--

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.
Herausnehmen, Brötchen auf einem Gitter auskühlen.

Reinigung

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

Nr. 32330

FR

Bonjour!

Nous avons été conçus pour que tu puisses créer facilement des petits pains de fête, qui raviront aussi bien les grands que les petits. Nous t'aidons à créer de petites œuvres d'art avec ta pâte.

**Pâte à tresse**

🕒 Mise en place et préparation: env. 15 min

🕒 Laisser monter: env. 1 ¼ Std.

🕒 Cuisson au four: env. 20 Min.

Pour env. 12 portions

500 g	de farine pour tresse ou farine blanche	Mélanger la farine et le sucre dans un saladier. Émietter la levure et l'incorporer. Couper le beurre en morceaux, l'ajouter au lait, mélanger et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant env. 1h15.
1 ½ c.c.	de sel	
1 c.c.	de sucre	
½ cube	de levure (env. 20 g)	
60 g	de beurre	
3 dl	de lait (300 g)	

1 œuf

Préchauffer le four à 200 degrés. Abaisser la pâte sur une épaisseur d'env. 1,5 cm en saupoudrant un peu de farine. Enfoncer l'emporte-pièce dans la pâte, puis enfoncer fermement l'insert de moulage dans la pâte à travers l'emporte-pièce. Retirer soigneusement l'emporte-pièce et l'insert de moulage, poser pains de fête sur une plaque recouverte de papier cuisson. Battre l'œuf et badigeonner les pains de fête.

Cuisson: env. 20 min à mi-hauteur du four. Sortir les pains de fête du four et les laisser refroidir sur une grille.

Nettoyage

Lave-vaisselle autorisé. 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.

EN

Hello!

We've been designed so that you can easily make charming little bread rolls with us that delight young and old alike. We'll help you conjure little works of art from your own dough.

**Braid dough**

🕒 Preparation time: approx. 15 min

🕒 Rising time: approx. 1 ¼ h

🕒 Baking time: approx. 20 min

Makes approx. 12 pieces

500 g	braid flour or white flour	Mix the flour, salt and sugar in a bowl. Crumble the yeast cube and mix into the dry ingredients. Cut the butter into pieces, add with the milk, mix and knead to form a soft, smooth dough. Cover and leave to rise at room temperature for approx. 1 ¼ hour.
1 ½ tsp	salt	
1 tsp	sugar	
½ cube	yeast (approx. 20 g)	
60 g	butter	
3 dl	milk (300 g)	

1 egg

Preheat the oven to 200°C. Roll the dough out on a little flour to approx. 1 ½ cm thick, dust with a little flour. Press the cutter into the dough and then pass the embossing insert through the cutter and press firmly into the dough. Carefully remove the cutter and embossing insert, and lay the bread roll on a baking sheet lined with baking paper. Beat the egg and brush it on the bread rolls.

Bake: for around 20 mins in the lower half of the oven. Remove and transfer the bread rolls to a cooling rack.

Cleaning

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

Nr. 32330