

D BACKANLEITUNG: WELLNESSBROT „POWER“

Im Backofen:

Eine Packung Power-Brotbackmischung und 300 ml lauwarmes Wasser mit dem Kneithaken zuerst langsam, dann 10 Minuten auf höchst zulässiger Stufe kneten. Die Knet-schüssel mit einer Plastikfolie abdecken und den Teig 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig in eine gefettete Kastenform (20cm Länge) geben, glatt streichen und mit Wasser befeuchten. An einem 30-50°C warmen Ort 30-45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Die Oberfläche mit Wasser bestreichen.

Das Brot 10 Minuten im vorgeheizten Backofen (230°C beim Elektroherd oder 210°C Umluft) backen, anschließend Temperatur um 30°C verringern und 40-50 Minuten fertigbacken.

Brotbackautomaten:

Zuerst 300ml Wasser (20-25°C), dann eine Packung Power-Brotbackmischung in die Knetform des Brotbackautomaten geben. Ein Programm mit einer Gesamtarbeitszeit von 2,5-3 Stunden wählen (meist „Normal“ oder „Basis“, kein „Vollkornprogramm“).

GB BAKING INSTRUCTIONS: „POWER“ WELLNESS BREAD

Oven:

Knead 1 packet of Power breadmix and 300 ml of lukewarm water at first slowly and then for about 10 minutes on highest score. Leave to rest, covered, for 30 minutes.

Place the dough in a greased bread tin (20cm), smooth the dough and brush the top with water. Leave to rise in a warm place for 30 to 45 minutes.

Brush the top with water and bake in a pre-heated oven at 230°C (210°C for fan bake). After 10 minutes reduce heat by 30°C and bake for 35-45 minutes.

Breadmakers:

Place 300 ml of water (20-25°C) and 1 packet of Power breadmix into breadmaker container. Select a baking program that takes between 2.5 and 3 hours in total – “normal” or “basic”; do not select a “wholemeal program”

F RECETTES: PAIN WELLNESS POWER

Au four :

Pétrir un paquet de préparation pour pain Power avec 300 ml d'eau tiède. Si vous utilisez des crochets de pétrissage commencez à pétrir à faible vitesse et augmentez la vitesse peu à peu. Couvrir la pâte avec un papier film pendant 30 minutes.

Mettre la pâte dans un moule (longueur : 20cm) et l'humecter. Laisser gonfler 30-45 minutes dans un endroit chaud (30-50°C) jusqu'à ce que la pâte ait bien levée. Maintenir la surface de la pâte humide.

Cuire le pain au four préchauffé (230°C ou chaleur tournante 210°C). Après 10 minutes diminuer la température de 30°C et laisser cuire pendant 40-50 minutes.

Machine à pain :

Mettre d'abord 300 ml d'eau (20-25°C) et puis le paquet de préparation pour pain Power dans le moule de la machine à pain. Sélectionner un programme d'un temps total de 2,5-3 heures (« Normal » ou « Basic », ne pas sélectionner un programme « pain complet »).



① ISTRUZIONI DI COTTURA: PANE WELLNESS POWER

Forno:

Impastare il contenuto di una confezione di miscela per pane „Power insieme a 300 ml di acqua tiepida, usando un gancio per impastare, prima a velocità bassa e poi per 10 minuti a velocità massima, fino a che l'impasto si sarà staccato dalla ciotola. Coprire la ciotola con della pellicola e far lievitare l'impasto per 30 minuti.

Riporre l'impasto in uno stampo rettangolare per pane (lunghezza 20 cm) precedentemente unto, appiattirlo e inumidirlo con acqua. Farlo riposare in ambiente caldo ad una temperatura di 30-50°C per 30-45 minuti, fino a che aumenta visibilmente il volume. Spalmare la superficie con acqua.

Far cuocere il pane nel forno preriscaldato per 10 minuti (a 230°C in caso di forno elettrico o a 210°C in caso di forno ventilato), quindi abbassare la temperatura di 30°C e continuare a far cuocere per altri 40-50 minuti.

Macchina del pane:

Inserire prima 300 ml di acqua (20-25°C), poi il contenuto della confezione di miscela per pane „Power“ nello stampo della macchina. Selezionare un programma della durata totale di 2,5-3 ore (solitamente „Normal“ o „Basis“, non scegliere il programma „Vollkorn“/pane integrale).

② NÁVOD K PEČENÍ: WELLNESS POWER CHLÉB

V troubě:

Uhnětte hákem na hnětení jedno balení Power-směsi na pečení chleba s 300 ml vlažné vody, nejprve pomalu, potom po dobu 10 minut na nejvyšší možný stupeň.

Přikryjte hnětací mísu fólií na potraviny a nechte těsto kynout po dobu 30 minut.

Vložte těsto do vymazané hranaté formy na chleba, uhladte do hladka a navlhčete vodou. Nechte kynout na teplém místě o teplotě 30-50°C po dobu 30-45 minut, dokud se objem zřetelně nezvětší. Potírejte povrch těsta vodou.

Pečte chleba po dobu 10 minut v předehřáté troubě (230°C u horkovzdušné trouby nebo 210°C při pečení pomocí cirkulujícího horkého vzduchu), následně snižte teplotu o 30°C a pečte dalších 40-50 minut.

V domácí pekárně:

Nejprve dejte do hnětací formy domácí pekárny 300ml vody (o teplotě 20-25°C) a následně přidejte jedno balení Power-směsi na pečení chleba. Zvolte program s celkovou dobou přípravy 2,5-3 hodiny. (Většinou označený jako „základní“ nebo „standardní“, ne „program pro celozrnné pečivo“.)

