

## D BACKANLEITUNG: ROGGENMISCHBROT

### Im Backofen:

1 Packung Brotbackmischung und 375 ml lauwarmes Wasser mit dem Knethaken zuerst langsam, dann auf höchster Knetstufe kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig mit einer Plastikfolie abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Mit bemehlten Händen einen Laib Brot oder Brötchen daraus formen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen, bzw. den Teig in eine gefettete Kastenform geben. Mit Wasser befeuchten und an einem 30-50°C warmen Ort 30-45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Die Oberfläche des Teiges durch Bestreichen oder Besprühen mit Wasser feucht halten.

Den Backofen auf 230°C (210°C bei Umluftbetrieb) vorheizen. Das Brot und eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten Temperatur um 30°C verringern.

### Backzeiten:

1 Brot aus 500g Backmischung: 45-60 Minuten  
Brötchen: 15-25 Minuten

### Brotbackautomaten:

Zuerst 350ml Wasser (20-25°C), dann die Packung 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: RYE WHEAT BREAD

### Oven:

Knead 1 packet of breadmix and 375 ml of lukewarm water for about 10 minutes until it forms a flexible dough, Leave to rest, covered, for 30 minutes.

With floured hands, shape dough into a loaf or rolls and place on an oven tray covered with baking paper or place dough in a greased bread tin. Leave to rise in a warm place for 30 to 45 minutes. Brush the top with water, make slashes across loaf and bake in a pre-heated oven at 230°C (210°C for fan bake). After 10 minutes reduce heat by 30°C.

### Baking times:

1 loaf using 500g breadmix: 45-60 minutes  
Rolls: 15-25 minutes

### Breadmakers:

Place 350 ml of water (20-25°C) and 1 packet of 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 DE SEIGLE

### Au four :

Pétrir un paquet de préparation pour pain avec 375 ml d'eau tiède. Si vous utilisez des crochets de pétrissage commencez à pétrir à faible vitesse et augmentez la vitesse peu à peu. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la cuve. Couvrir la pâte avec un papier film pendant 30 minutes.

Fariner les mains et former une miche de pain ou plusieurs petits pains. Poser les petits pains sur une plaque à pâtisserie graissée ou chemisée de papier cuisson, ou mettre la miche de pain dans un moule graissé. Humecter la pâte d'eau et 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 en vaporisant ou humectant la pâte.

Préchauffer le four à 230°C (chaleur tournante : 210°C). Mettre le pain au four et placez dans le four une coupelle réfractaire remplie d'eau. Après 10 minutes, diminuer la température de 30°C.

### Temps de cuisson :

1 miche de pain fabriqué de 500 g  
de préparation pour pain : 45-60 minutes  
Petits pains : 15-25 minutes

### Machine à pain :

Mettre d'abord 350 ml d'eau (20-25°C), et puis le paquet de préparation pour pain 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 MISTO DI SEGALE

### Forno:

Impastare il contenuto di 1 confezione di miscela per pane insieme a 375 ml di acqua tiepida, usando un gancio per impastare prima a velocità bassa poi massima, fino a che l'impasto si sarà staccato dalla ciotola. Coprire l'impasto con della pellicola e farlo lievitare per 30 minuti.

Con le mani infarinate formare un filone di pane o dei panini e riporli su una teglia precedentemente unta o ricoperta di carta da forno, oppure riporli in uno stampo per pane precedentemente unto. Spennellare la superficie con acqua e lasciare riposare in luogo caldo ad una temperatura di 30-50°C per 30-45 minuti, fino a che aumenta visibilmente il volume. Mantenere umida la superficie dell'impasto, spennellandovi o spruzzandovi di tanto in tanto dell'acqua.

Preriscaldare il forno a 230°C (210°C in caso di forno ventilato). Riempire una ciotola resistente al calore con dell'acqua e infornarla insieme al pane. Dopo 10 minuti abbassare la temperatura di 30°C.

### Tempi di cottura:

1 pane di 500 g di miscela: 45-60 minuti  
Panini: 15-25 minuti

### Macchina del pane:

Inserire prima 350 ml di acqua (20-25°C), poi la miscela 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: ŽITNÝ CHLÉB

### V troubě:

Smíchejte jedno balení směsi na pečení chleba s 375 ml vlažné vody a uhněťte hnětacím hákem, nejprve pomalu, potom na nejvyšší stupeň hnětení, dokud se těsto neoddělí od okraje mísy. Přikryjte těsto fólií na potraviny a nechte 30 minut kynout.

Pomoučnými rukama zformujte z těsta bochník chleba nebo žemle a položte je na vymazaný pečicí plech nebo na plech pokrytý pečicím papírem, případně položte těsto do vymazané hranaté formy na chléb. Navlhčete těsto vodou a nechte kynout na teplém místě o teplotě 30-50°C po dobu 30-45 minut, dokud se jeho objem zřetelně nezvětší. Udržujte povrch těsta vlhký potíráním nebo kropením vodou.

Předehejte troubu na 230°C (210°C při pečení pomocí cirkulujícího horkého vzduchu). Vložte do trouby chléb společně s žáruvzdornou miskou naplněnou vodou. Po 10 minutách snižte teplotu pečení o 30°C.

### Doba pečení:

1 chléb z 500g směsi na pečení: 45-60 minut  
Žemle: 15-25 minut

### V domácí pekárně:

Nejprve dejte do hnětací formy domácí pekárně 350ml vody (o teplotě 20-25°C) a následně přidejte balení 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“.)

