

D BACKANLEITUNG: SÜSSES BROT

Im Backofen:

1 Packung Backmischung, 50g Butter, 1 Ei und 250ml warme Milch (35°C) mit dem Knethaken zuerst langsam, dann auf höchst zulässiger Stufe kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig mit einer Plastikfolie abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Brot oder Gugelhupf: Den Teig in eine gefettete Kasten-, Spring- oder Gugelhupfform geben.

Hefezopf: Den Teig in 3 Teile teilen, zu Strängen rollen, einen Zopf daraus flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Rosinenbrötchen: In den Teig 100g Rosinen kneten, Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Blechkuchen: Den Teig ausrollen, ein gefettetes Backblech damit belegen und Obst, Streusel oder Mandelblättchen sowie Butterflöckchen und Zimt-Zucker darauf verteilen.

Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (15-45 Minuten je nach Temperatur). Die Oberfläche des Teiges dabei feucht halten. Vor dem Backen nach Belieben mit Eigelb bestreichen und bei 180°C (160°C bei Umluftbetrieb) backen.

Backzeiten:

Blechkuchen:	20-35 Minuten
Brot, Gugelhupf, Hefezopf:	25-35 Minuten
Rosinenbrötchen:	10-15 Minuten

Brotbackautomaten:

Zuerst 250ml warme Milch (30°C), 50g Butter und 1 Ei, dann 1 Packung Backmischung in die Knetform des Brotbackautomaten geben. Bei „Bräunung“ oder „Farbe“ Stufe „hell“ einstellen. Bei Gebäckgröße „klein“ wählen.

GB BAKING INSTRUCTIONS: SWEET BREAD

Oven:

Knead 1 packet of breadmix, 50g butter and 250 ml of warm milk (35°C) with the dough hook first slowly, then at highest level until the dough separates from the bowl edge. Leave to rest, covered, for 30 minutes.

Bread or Bundt cake: place the dough in a greased bread or Bundt cake tin.

Plaited milk bread: divide the dough into 3 pieces, roll into strands and form a plait, put it on a tray with baking paper.

Raisin buns: put 100g raisins in the dough, form buns and put them on a tray with baking paper.

Cake: roll out the dough, put it on a greased oven tray and spread fruits, crumble, almonds, butterflakes and cinnamon-sugar on the dough.

Leave to rest, covered, at a warm place for 15-45 minutes. Brush the top with water. You can also brush the top with egg yolk. Bake at 180°C (160°C for fan bake).

Baking times:

Cake:	20-35 minutes
Bread, Bundt cake, plaited milk bread:	25-35 minutes
Raisin buns:	10-15 minutes

Breadmakers:

Place 250ml of warm milk (30°C), 50g butter, 1 egg and 1 packet of breadmix into breadmaker container. Set colour to "light" and loaf size to "small". Select baking program.



F RECETTES: PAIN SUCRÉ

Au four :

Pétrir un paquet de préparation pour pain avec 50 g de beurre, 1 œuf et 250 ml de lait tiède (35°C). 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.

Pain ou kouglof : Mettre la pâte dans un moule ou un moule de kouglof graissés.

Brioche tressée : Découper la pâte en 3 pâtons, former 3 boudins, façonner une natte avec les 3 boudins et poser sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier cuisson.

Petits pains au raisins : Pétrir 100 g de raisins avec la pâte, former des petits pains et poser sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier cuisson.

Tarte rectangulaire : Étendre la pâte, poser sur une plaque à pâtisserie graissée, répartir des fruits, des amandes effilées, des noix de beurre, du sucre et de la cannelle.

Couvrir et laisser gonfler 15-45 minutes dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé. Maintenir la surface de la pâte humide. Si souhaité, badigeonner la pâte de jaune d'œuf et cuire à 180°C (chaleur tournante : 160°C).

Temps de cuisson :

Tarte rectangulaire :	20-35 minutes
Pain, kouglof, brioche tressée :	25-35 minutes
Petits pains au raisins :	10-15 minutes

Machine à pain :

Mettre d'abord 250 ml de lait tiède (30°C), 50 g de beurre et 1 œuf et puis un paquet de préparation pour pain dans le moule de la machine à pain. Sélectionner Couleur « clair ». Sélectionner « petits pains ».

I ISTRUZIONI DI COTTURA: PANE DOLCE

Forno:

Impastare il contenuto di 1 confezione di miscela per pane insieme a 50 g di burro, 1 uovo e 250 ml di latte caldo (35°C), 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.

Pane o Gugelhupf: Mettere l'impasto in uno stampo rettangolare, rotondo o per Gugelhupf precedentemente unto.

Hefezopf (treccia brioche): Dividere l'impasto in 3 parti, individuando dei rettangoli stretti e lunghi, arrotolare i rettangoli e comporre quindi una treccia per poi stenderla su una teglia ricoperta di carta da forno.

Panino con uva sultanina: Mettere nell'impasto 100g di uva sultanina, formare dei panini e riporli su una teglia ricoperta di carta da forno.

Focaccia dolce: Rotolare l'impasto, stenderlo su una teglia precedentemente unta e distribuirgli sopra frutta, granelli di zucchero, scaglie di mandorle, fiocchi di burro o zucchero alla cannella.

Fare lievitare l'impasto coperto in un ambiente caldo, fino a che il volume si raddoppia (15-45 minuti in base alla temperatura). Mantenere umida la superficie dell'impasto. Prima di infornare l'impasto spalmarvi a piacere del tuorlo, cuocerlo quindi a 180°C (160°C in caso di forno ventilato).

Tempi di cottura:

Focaccia dolce:	20-35 minuti
Pane, Gugelhupf, Hefezopf:	25-35 minuti
Panino con uva sultanina:	10-15 minuti

Macchina del pane:

Inserire prima 250 ml di latte caldo (30°C), quindi 50g di burro e 1 uovo, infine il contenuto di 1 pacco di miscela per pane nello stampo per pane della macchina. Selezionare come doratura o colore il grado „hell“/chiaro. Selezionare come grandezza „klein“/piccolo.



CZ NÁVOD K PEČENÍ: VÁNOČKA - SLADKÝ CHLĚB

V troubě:

Uhněťte hákem na hnětení 1 balení směsi na pečení chleba, 50g másla, 1 vejce a 250ml teplého mléka (35°C), nejprve pomalu, potom na nejvyšší možný stupeň, dokud se těsto neoddělí od okraje mísy. Přikryjte těsto fólií na potraviny a nechte 30 minut kynout.

Pro chléb nebo bábovku: Dejte těsto do vymazané hranaté formy na chleba, dortové formy nebo formy na bábovku.

Pro vánočku: Rozdělte těsto na tři díly, vyválejte válečky, uplete z nich cop a položte na plech pokrytý pečicím papírem.

Pro žemle s rozinkami: Vmíchejte do těsta 100g rozinek, zformujte žemle a položte na plech pokrytý pečicím papírem

Pro koláč na plech: Vyválejte těsto, položte je na namaзанý pečicí plech a posypte je ovocem, drobenkou, mandlovými plátky nebo máslovými vločkami se skořicovým cukrem.

Nechte přikryté kynout na teplém místě, dokud se jeho objem nezdvójnásobí (15-45 minut, podle teploty). Udržujte přitom povrch těsta vlhký. Podle libosti potřete před pečením vaječným bílkem a pečte při teplotě 180°C (160°C při pečení pomocí cirkulujícího horkého vzduchu).

Doba pečení:

Koláč na plech:	20-35 minut
Chléb, bábovka, vánočka:	25-35 minut
Žemle s rozinkami:	10-15 minut

V domácí pekárně:

Nejprve dejte do hnětací formy domácí pekárně 250ml teplého mléka (30°C), 50g másla a 1 vejce. Následně přidejte 1 balení směsi na pečení. Funkci „barva“ nebo „zhnědnutí“ nastavte na stupeň „světly“. Velikost pečiva nastavte jako „malou“.

