

Delícia

German-style bread roll maker / Tvořítka na raženky
Brötchenstempel / Emporte-pièce pour petits pains ronds
Stampo per pan brioche/treccia / Utensilio para pan estilo alemán
Utensílio p/fazer pãezinhos estilo alemão / Forma na chałki
Tvorítka na raženky / Формочка для плетенок

A HOMEMADE GERMAN-STYLE BREAD ROLLS, 6 PCS

300 ml milk, 250 g plain flour, 125 g medium ground flour, 125 g wheat bread flour, 25 g butter, 15 g salt, 10 g fresh yeast, 5 g sugar; for sprinkling: linseeds, poppy seeds, caraway seeds, coarse salt

Process the ingredients into dough to be leavened, divide it into 6 round balls, put on a baking sheet and leave to rest for 10 minutes. Use the maker to press a deep pattern in the dough balls (about 2 mm above the pastry board or pad) turn the balls and leave them to rest for another approx. 15 minutes with the pattern facing downwards. Turn them again, brush with egg, sprinkle and bake in a pre-heated oven for approx. 10 minutes at 220 °C.

S DOMÁCÍ RAŽENKY, 6 KS

300 ml mléka, 250 g hladké mouky, 125 g polohrubé mouky, 125 g pšeničné chlebové mouky, 25 g másla, 15 g soli, 10 g čerstvého droždí, 5 g cukru; na posyp: lněné semínko, mák, kmín, hrubozrná sůl

Ze surovin připravte kynuté těsto, rozdělte jej na 6 oválných bochánků, umístěte na pečící plech a nechejte 10 minut odpočinout. Tvořítkem vytlačte v bochánčích hluboký dekor (cca 2 mm nad povrch podložky), obraťte dekorem dolů a nechte dalších cca 15 minut kynout. Obráťte zpět, potřete vejcem, posypte a pečte v předehřáté troubě při 220 °C cca 10 minut.

D HAUSGEMACHTE BRÖTCHEN, 6 ST.

300 ml Milch, 250 g glattes Mehl, 125 g halbgriffiges Mehl, 125 g Weizenbrotmehl, 25 g Butter, 15 g Salz, 10 g frische Hefe, 5 g Zucker; zum Bestreuen: Leinensamen, Mohnkörner, Kümmel, Grobsalz

Die Zutaten zum Hefeteig verarbeiten, in 6 ovale Teigkugeln teilen, auf das Backblech setzen, 10 Minuten ruhen lassen. Tiefes Muster mit dem Stempel eindrücken (ca. 2 mm über die Oberfläche der Unterlage), umgekehrt mit dem Muster nach unten noch ca. 15 Minuten gehen lassen. Brötchen wieder drehen, mit verquirltem Ei bestreichen, bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 10 Minuten backen.

F PETITS PAINS RONDS – MAISON, 6 PCS

300 ml de lait, 250 g de farine fine, 125 g de farine mi-ronde, 125 g de farine de blé pour pain, 25 g de beurre, 15 g de sel, 10 g de levure fraîche, 5 g de sucre, pour saupoudrer : graines de lin, pavot, cumin, gros sel

Préparer la pâte levée avec tous les ingrédients, la diviser en 6 petites miches ovales, les placer sur un plat à four et laisser reposer pendant 10 minutes. À l'aide de l'emporte-pièce, marquer dans les miches de pâte un décor profond (2 mm environ au-dessus du support), les retourner avec le décor vers le bas et laisser la pâte lever encore 15 minutes environ. Retourner de nouveau, les enduire d'œuf battu, saupoudrer et faire cuire au four préchauffé à 220 °C pendant 10 minutes environ.

G PANE TEDESCO FATTO IN CASA, 6 PZ

300 ml di latte, 250 g di farina, 125 g di farina macinata media, 125 g di farina bianca per pane, 25 g di burro, 15 g di sale, 10 g di lievito di birra; da spargere sopra: semi di lino, semi di papavero, semi di cumino, sale grosso

Lavorare gli ingredienti nell'impasto da lievitare, dividerlo in 6 pagnottelle, metterle su una teglia e lasciarle riposare per circa 10 minuti. Utilizzare l'apposito stampo premendolo a fondo su di esse (circa 2 mm sopra il piano di lavoro), girarle e lasciarle riposare per altri 15 minuti circa con il decoro rivolto verso il basso. Girarle nuovamente, spennellarle con l'uovo e cuocere in forno preriscaldato per circa 10 minuti a 220°C.

H ROLLOS DE PAN CASEROS AL ESTILO ALEMÁN, 6 PZS

300 ml de leche, 250 gr de harina, 125 gr de harina molida media, 125 gr de harina de trigo, 25 gr de mantequilla, 10 gr de levadura fresca, 5 gr de azúcar; para decorar: semillas de lino, semillas de amapola, semillas de alcaravea, sal gruesa

Amasar los ingredientes para que fermenten, dividir en 6 bolas redondas, poner en una bandeja de horno y dejar reposar durante 10 minutos. Utilizar el utensilio para marcar un patrón profundo en las bolas de masa (unos 2 mm sobre la base pastelera o mantel), girar las bolas y dejarlas reposar otros 15 minutos aproximadamente con el patrón hacia abajo. Girar de nuevo, pintar con huevo, decorar y hornear en un horno precalentado durante aproximadamente 10 minutos a 220 °C.

www.tescoma.com

designed by tescoma® design protected



www.tescoma.com/video/630085



J PÃEZINHOS CASEIROS AO ESTILO ALEMÃO, 6 PCS

300 ml leite, 250 g farinha, 125 g farinha de moagem média, 125 g farinha de pão de trigo, 25 g manteiga, 15 g sal, 10 g fermento, 5 g açúcar. P/polvilhar: sementes de linhaça, sementes de papoila, sementes de cominho, sal grosso

Prepare os ingredientes até fazer uma massa para levedar, depois divida em 6 bolas, coloque numa folha de papel de forno e deixe a repousar por 10 minutos. Use o utensílio para moldar as bolas de massa (cerca de 2 mm acima da tábua ou base), vire as bolas e deixe a repousar por aproximadamente 15 minutos com a forma virada para baixo. Vire-as novamente, pincele com ovo, polvilhe e leve ao forno pré-aquecido cerca de 10 minutos a 220 °C.

K DOMOWE CHAŁKI, 6 SZTUK

300 ml mleka, 250 g mąki pszennej typ 450, 125 g mąki pszennej typ 550, 125 g mąki pszennej chlebowej, 25 g masła, 15 g soli, 10 g świeżych drożdży, 5 g cukru, do posypania: ziarenka lnu, mak, kminek, gruboziarnista sól

Ze składników należy przygotować ciasto drożdżowe, rozdzielić je na 6 owalnych bułek, umieścić na blasze do pieczenia, a następnie odczekać 10 minut aż ciasto odpocznie. Za pomocą formy należy wytoczyć w cieście głęboki dekor (ok. 2 mm nad powierzchnią podkładki), następnie odwrócić dekorem do dołu, odczekać 15 minut aż ciasto wyrośnie. Ponownie odwrócić, posmarować jajkiem, posypać, piec ok. 10 minut w piekarniku rozgrzanym do 220 °C.

L DOMÁCE RAŽENKY, 6 KS

300 ml mlieka, 250 g hladkej múky, 125 g polohrubej múky, 125 g pšeničnej chlebovej múky, 25 g masla, 15 g soli, 10 g čerstvého droždí, 5 g cukru, na posyp: ľanové semienko, mak, rasca, hrubozrná soľ

Zo surovín pripravte kysnuté cesto, rozdeľte ho na 6 oválnych bochníkov, umiestnite na plech na pečenie a nechajte 10 minút odpočinúť. Tvorítkom vytlačte v bochníkoch hlbokú dekoráciu (cca 2 mm nad povrch podložky), obraťte dekoráciou nadol a nechaťte ďalších cca 15 min kynúť. Obráťte späť, potřite vajcom, posypte a pečte v predhriatej rúre pri 220 °C cca 10 minút.

P ДОМАШНИЕ ПЛЕТЕНКИ, 6 ШТ.

300 мл молока, 250 г простой муки, 125 г полугрубой муки, 125 г пшеничной хлебной муки, 25 г масла, 15 г соли, 10 г свежих дрожжей, 5 г сахара, для посыпки: семена льна, мак, тмин, крупнозернистая соль

Из продуктов замесите дрожжевое тесто, разделите его на 6 овальных булок, разместите на противне и оставьте на 10 минут. Формочкой выдавите в булках глубокий декор (около 2 мм над поверхностью противня), переверните декором вниз и оставьте еще на 15 минут. Переверните обратно, смажьте яйцом, посыпьте и выпекайте в разогретой духовке при 220 °C около 10 минут.

