

# Baguette- Blech

Baguette tray  
Tôle à baguette  
Teglia per  
baguette  
Bandeja para  
baguetes

Rezepte

Art. Nr. 210

 <sup>®</sup> RBV  
**BIRKMANN**

## DE Bedienungshinweise

Damit Sie lange Freude an der Form mit der hochwertigen Antihafbeschichtung haben, bitten wir Sie, die Form nicht in der Spülmaschine zu reinigen, da die Salze die Beschichtung angreifen können.

Verwenden Sie zum Lösen von Backrückständen keine scharfen Gegenständen, wie Stahlwolle oder grobe Scheuermittel.

**Tipp:** Es empfiehlt sich, die Zutaten eine 1/2 Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank zu nehmen. So können sie Raumtemperatur annehmen und sich besser miteinander verbinden.

**Wichtig zu wissen:** Zutaten sowie Backöfen unterliegen oft unterschiedlichen Eigenschaften und können so zu verschiedenen Backergebnissen führen. Sie kennen die Backeigenschaften Ihres Ofens am besten. Daher können die von uns angegebenen Backtemperaturen und -zeiten nur Richtwerte sein. Ist beispielsweise der Teig noch recht flüssig, kann es sein, dass sich die Garzeit verlängert. Bräunt die Oberfläche zu schnell, ist es ratsam, die Temperatur zu senken und die Backzeit zu verlängern.



## Weizenbaguette

Um die leckeren Baguettes zubereiten zu können, benötigen Sie (für 3 Baguettes):

400 g Weizenmehl (Typ 405), 300 g Weizenmehl (Typ 550),  
1 Packung Sauerteig, 1 Päckchen Trockenbackhefe,  
2 TL Salz, 2 TL Rohrzucker, 400 ml Wasser, 3 EL Rapsöl

**Rezeptvarianten:** Bepinseln Sie die Baguettes vor dem Backen mit Wasser und bestreuen Sie sie mit Mohn oder Sesam. Oder geben Sie – je nach Geschmack – Kräuter, Sonnenblumenkerne oder Schinkenwürfel in den Teig.

Die Weizenmehle mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten, dritteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche (oder auf einer Back- und Ausrollmatte\*) zu Baguettes (in Länge des Baguette-Blechs) formen.

Teigrohlinge in die Mulden legen und mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden. Anschließend mit etwas Mehl bestäuben und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Etwa 10–15 Minuten vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) oder 160 °C (Heißluft) vorheizen.

**Tipp:** Stellen Sie eine Schale mit heißem Wasser mit hinein, so entsteht Wasserdampf, der das Brot schön aufgehen lässt und für eine gleichmäßige Krume sorgt. Parallel dazu können Sie während des Backvorganges mit einem einfachen Wasserzerstäuber mehrmals Wasser in den Ofen sprühen.

Die Baguettes auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen und anschließend in der Form auskühlen lassen.

## Roggenbaguette

Um die leckeren Baguettes zubereiten zu können, benötigen Sie (für 3 Baguettes):

25 g frische Hefe (alternativ 1 Päckchen Trockenhefe),  
insgesamt 550 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Zucker,  
1 1/2 EL Salz, 350 g Roggenmehl (Typ 997),  
300 g Weizenmehl (Typ 405)

**Rezeptvariante:** Geben Sie pro Baguette 50 g Röstzwiebeln zum Roggen- und Weizenmehl

Die Hefe leicht zerbröseln und in 100 ml lauwarmen Wasser auflösen. 1 EL Salz (1/2 EL zurückbehalten) und Zucker hinzufügen und alles zu einem glatten Vorteig verrühren. Diesen abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.

Roggen- und Weizenmehl, den Vorteig sowie 300 ml lauwarmes Wasser mischen und ca. 10 Minuten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.


Den Teig erneut ca. 2 Stunden gehen lassen. Dann nochmals gut durchkneten und weitere 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten, dritteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche (oder auf einer Back- und Ausrollmatte\*) zu Baguettes (in Länge des Baguette-Blechs) formen.

Teigrohlinge in die Mulden legen und mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden. Anschließend mit etwas Mehl bestäuben.

Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Etwa 10–15 Minuten vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.



**Tipp:** Stellen Sie eine Schale mit heißem Wasser mit hinein, so entsteht Wasserdampf, der das Brot schön aufgehen lässt und für eine gleichmäßige Krume sorgt. Parallel dazu können Sie während des Backvorganges mit einem einfachen Wasserzerstäuber mehrmals Wasser in den Ofen sprühen.

Das restliche Wasser mit 1/2 EL Salz verrühren und die vorgeformten Baguettes damit bepinseln.

Auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. Dann nochmals mit Salzwasser bepinseln und weitere 15–20 Minuten backen.

Baguettes anschließend in der Form abkühlen lassen.

### \* **Praktische Helfer von RBV Birkmann**

**Back- und Ausrollmatte:** Ausrollen, Ausstechen und Backen auf einer Matte! Silikon- und antihafbeschichtet sowie hitzebeständig bis 260 °C. Maße 33 × 40 cm.

## EN Instructions

To ensure you enjoy long use of this mould and its high-quality non-stick coating, please do not clean the mould in a dishwasher because the salts may corrode the non-stick coating.

Please do not use sharp or abrasive objects such as wire wool or coarse scouring agents to remove baking residues.

**Tip:** We recommend removing the ingredients from the fridge half an hour before preparation. They will then reach room temperature and bond better.

**Important information:** Baking results may often vary depending on the ingredients used and the type of oven. You know your oven best. For this reason, any temperature values and baking times we state are for guidance only. If, for example, the mixture is still quite runny, you may need to increase the baking time. If the top goes brown relatively quickly, we advise you to reduce the temperature and increase the baking time. In any case, we recommend testing it before the baking time is over.

### Wheat baguette

To make delicious baguettes, you will need (for 3 baguettes):  
400 g wheat flour (type 405), 300 g wheat flour type 550,  
1 pack sourdough, 1 sachet dried yeast, 2 tsp salt,  
2 tsp cane sugar, 400 ml water, 3 tbsp rapeseed oil

**Recipe variations:** Before baking, brush the baguettes with water and sprinkle with poppy or sesame seeds. Alternatively, add herbs, sunflower seeds or diced ham to the dough, according to taste.

Put the wheat flour into a mixing bowl together with the other ingredients and knead everything for approx. 5 minutes using a

hand mixer with kneading hooks until a smooth dough is formed. Cover and leave to prove in a warm place for approx. 30 minutes.

Knead the dough again briefly, cut into three portions and on a floured surface (or on a baking and rolling mat\*) shape into baguettes (the length of the baguette tray).

Place the shaped dough into the cavities and make several diagonal cuts across the dough with a sharp knife. Then dust with a little flour and prove again for 30 minutes.

About 10–15 minutes before the end of the proving time, pre-heat the oven to 180 °C (top and bottom heat) or 160 °C (fan oven).

**Tip:** Place a dish of hot water in the oven together with the dough. This generates steam to make the dough rise well and ensure an even crumb. In addition, you can spray the oven several times with water during the baking process using a simple spray bottle.

Bake the baguettes on the middle shelf for approx. 35 minutes and then leave to cool in the mould.

## Rye baguette

To make the delicious baguettes, you will need (for 3 baguettes): 25 g fresh yeast (alternatively 1 sachet dried yeast), in total 550 ml lukewarm water, 1 tsp sugar, 1 1/2 tbsp salt, 350 g rye flour (type 997), 300 g wheat flour (type 405)

**Recipe variation:** Add 50 g fried onions per baguette to the rye and wheat flour

Lightly crumble the yeast and dissolve in 100 ml lukewarm water. Add 1 tbsp salt (reserve 1/2 tbsp) and sugar and mix everything to form a smooth starter dough. Cover and leave to prove in a warm place for approx. 30 minutes.

Mix together the rye and wheat flour, the starter dough and 300 ml lukewarm water and knead to a smooth dough for approx. 10 minutes using the kneading hooks on the hand mixer.

Leave the dough to prove again for approx. 2 hours. Then knead again well and prove for a further 2 hours.

Knead the dough again briefly, cut into three portions and on a floured surface (or on a baking and rolling mat\*) shape into baguettes (the length of the baguette tray).

Place the shaped dough into the cavities and make several diagonal cuts across the dough with a sharp knife. Then dust with a little flour.

Leave to prove again for approx. 30 minutes.

About 10–15 minutes before the end of the proving time, pre-heat the oven to 220 °C (top and bottom heat).

**Tip:** Place a dish of hot water in the oven together with the dough. This generates steam to make the dough rise well and ensure an even crumb. In addition, you can spray the oven several times with water during the baking process using a simple spray bottle.

Stir the 1/2 tbsp salt into the remaining water and brush it onto the pre-shaped baguettes.

Bake for approx. 15 minutes on a middle shelf. Then brush with salt water again and bake for a further 15–20 minutes.

Finally, leave the baguettes to cool in the mould.

### \* Practical aids from RBV Birkmann

**Baking and rolling mat:** Roll out, cut out and bake, all on one mat! Silicone and non-stick coating and heat-resistant to 260 °C. Dimensions 33 × 40 cm.



## FR Mode d'emploi

Pour pouvoir profiter longtemps de votre moule à revêtement anti-adhésif haute qualité, nous vous conseillons de ne pas mettre le moule au lave-vaisselle, car les sels de nettoyage pourraient abîmer le revêtement.

N'utilisez pas d'objets agressifs pour retirer les résidus de cuisson, tel que laine d'acier ou produits abrasifs.

**Conseil :** Il est recommandé de sortir les ingrédients du réfrigérateur 1/2 heure à l'avance. Une fois à température ambiante, ils se mélangeront plus facilement.

**Important à savoir :** Les ingrédients tout comme les fours possèdent les propriétés les plus diverses et peuvent donner des résultats de cuisson différents selon les contextes. C'est vous qui connaissez le mieux les propriétés de votre four. C'est la raison pour laquelle les températures et la durée de cuisson que nous indiquons ne sont que des valeurs indicatives. Si par exemple la pâte est encore assez liquide, il se peut que le temps de cuisson augmente. Si la surface dore trop vite, il est recommandé de baisser la température et d'augmenter le temps de cuisson. Dans tous les cas, nous vous conseillons de tester la cuisson avant la fin du temps de cuisson.



## Baguette au blé

Pour préparer de délicieuses baguettes, il vous faut (pour 3 baguettes) :

400 g de farine de blé (type 45), 300 g de farine de blé type 55, 1 sachet de levain, 1 sachet de levure de boulanger sèche, 2 CC de sel, 2 CC de sucre roux, 400 ml d'eau, 3 CS d'huile de colza

**Idées de recette** : Avant la cuisson, humecter les baguettes au pinceau avec de l'eau et les saupoudrer de graines de pavot ou de sésame. Ou ajouter, selon votre goût, des herbes, des graines de tournesol ou des dés de jambon dans la pâte.

Mélanger les farines de blé avec les autres ingrédients dans un saladier et pétrir au batteur électrique avec les fouets de pétrissage pendant env. 5 minutes pour obtenir une pâte lisse. Couvrir la pâte et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 30 minutes.

Pétrir à nouveau la pâte quelques secondes, la diviser en trois et former des baguettes (de la longueur de la plaque à baguettes) sur un plan de travail fariné (ou sur un tapis pâtisier\*).

Déposer les boudins de pâte dans les cavités et former plusieurs incisions en biais avec un couteau aiguisé. Pour finir, saupoudrer d'un peu de farine et laisser reposer encore 30 minutes.

Environ 10 à 15 minutes avant la fin de la levée, préchauffer le four à 180 °C (chaleur traditionnelle) ou 160 °C (chaleur tournante).

**Conseil** : Déposez également dans le four un bol avec de l'eau chaude, qui produira de la vapeur et favorisera une belle levée du pain et une mie homogène. En parallèle, vous pouvez aussi vaporiser de l'eau plusieurs fois dans le four pendant la cuisson avec un simple vaporisateur.

Faire cuire les baguettes environ 35 minutes à mi-hauteur, puis les laisser refroidir dans le moule.

## Baguette au seigle

Pour préparer ces délicieuses baguettes, il vous faut (pour 3 baguettes) :

25 g de levure fraîche (ou 1 sachet de levure sèche),  
au total 550 ml d'eau tiède, 1 CC de sucre, 1 CC 1/2 de sel,  
350 g de farine de seigle (T85), 300 g de farine de blé (T45)

**Pour varier la recette :** Ajouter à chaque baguette 50 g d'oignons frits à la farine de blé et de seigle

Émietter légèrement la levure et la faire dissoudre dans 100 ml d'eau tiède. Ajouter 1 CC de sel (en garder de côté 1/2 CC) et le sucre, et mélanger le tout pour obtenir un levain lisse. Le couvrir et laisser lever à température ambiante pendant environ 30 minutes.

Mélanger la farine de seigle, la farine de blé et le levain avec 300 ml d'eau tiède et pétrir env. 10 minutes au batteur électrique avec le fouet de pétrissage pour obtenir une pâte lisse.

Laisser de nouveau reposer la pâte pendant env. 2 heures. Puis pétrir à nouveau, et laisser reposer encore 2 heures.

Pétrir à nouveau la pâte quelques secondes, la diviser en trois et former des baguettes (de la longueur de la plaque à baguettes) sur un plan de travail fariné (ou sur un tapis pâtissier\*).

Déposer les boudins de pâte dans les cavités et former plusieurs incisions en biais avec un couteau aiguisé. Pour finir, saupoudrer un peu de farine.

Laisser reposer à nouveau env. 30 minutes.

Environ 10 à 15 minutes avant la fin de la levée, préchauffer le four à 220 °C (chaleur traditionnelle).

**Conseil :** Déposez également dans le four un bol avec de l'eau

chaude, qui produira de la vapeur et favorisera une belle levée du pain et une mie homogène. En parallèle, vous pouvez aussi vaporiser de l'eau plusieurs fois dans le four pendant la cuisson avec un simple vaporisateur.

Mélanger le reste de l'eau avec la 1/2 CC de sel, et humectez les baguettes avec au pinceau.

Faire cuire au four pendant 15 minutes à mi-hauteur. Humecter à nouveau avec l'eau salée au pinceau et poursuivre la cuisson 15 à 20 minutes.

Ensuite, laisser refroidir les baguettes dans le moule.

### \* Aides culinaires pratiques de RBV Birkmann

**Tapis de cuisson** : pour abaisser, découper et cuire sur un même tapis ! En silicone anti-adhésif, résiste à la chaleur jusqu'à 260 °C. Dimensions 33 x 40 cm.

### IT Istruzioni per l'uso

Affinché il rivestimento antiaderente di elevata qualità duri più a lungo, consigliamo di non lavare lo stampo in lavastoviglie, poiché i sali potrebbero aggredire il rivestimento.

Evitare l'utilizzo di oggetti appuntiti per rimuovere i residui di cottura, come ad esempio lana di acciaio o altri utensili abrasivi.

**Consiglio:** Si consiglia di togliere gli ingredienti dal frigorifero mezz'ora prima della preparazione. In tal modo raggiungeranno la temperatura ambiente e si misceleranno meglio tra loro.

**È importante sapere che:** gli ingredienti così come i forni spesso possono avere caratteristiche differenti e produrre risultati di cottura diversi. Ognuno conosce perfettamente le caratteristiche di cottura del proprio forno. Perciò i tempi di cottura e le tempera-

ture da noi indicate sono solo valori di riferimento. Ad esempio, se l'impasto è ancora abbastanza liquido, è probabile che il tempo di cottura si allunghi. Se la superficie si scurisce troppo velocemente è consigliabile abbassare la temperatura e allungare il tempo di cottura.

## **Baguette di farina di frumento**

Per preparare questo pane squisito sono necessari (per 3 baguette):

400 g di farina di frumento (tipo 405),

300 g di farina di frumento tipo 550,

1 confezione di pasta madre, 1 pacchetto di lievito secco,

2 cucchiaini di sale, 2 cucchiaini di zucchero di canna,

400 ml di acqua, 3 cucchiaini di olio di colza

**Varianti della ricetta:** prima della cottura spennellare la baguette con acqua e cospargerla di semi di papavero e sesamo. Oppure aggiungere all'impasto – a seconda delle preferenze – erbe aromatiche, semi di girasole o prosciutto a dadini.

Versare le farine di frumento con gli ingredienti restanti in un recipiente e lavorare il tutto con i ganci per impastare dello sbattitore a mano per ca. 5 minuti fino a ottenere un composto liscio. Lasciar lievitare l'impasto coperto per circa 30 minuti in un luogo tiepido.

Reimpastare brevemente, suddividere l'impasto in tre parti e su una superficie infarinata (o su un tappetino per cottura in forno o stendipasta\*) dare forma alle baguette (della lunghezza della teglia per baguette).

Posizionare i rotoli di impasto negli stampi e praticare una serie di tagli obliqui con un coltello affilato. Spolverizzare quindi con un poco di farina e lasciare lievitare per altri 30 minuti.

Circa 10–15 minuti prima dello scadere del tempo di lievitazione preriscaldare il forno a 180 °C (calore dall'alto e dal basso) o a 160 °C (forno ventilato).

**Consiglio:** collocare nel forno anche una ciotola con acqua calda, in modo che il vapore acqueo che si forma favorisca la lievitazione del pane e una mollica uniforme. Durante la cottura è inoltre possibile spruzzare più volte acqua all'interno del forno con un semplice nebulizzatore.

Cuocere le baguette in forno a media altezza per ca. 35 minuti e lasciare quindi raffreddare nello stampo.

## Baguette alla segale

Per poter preparare queste deliziose baguette sono necessari (per 3 baguette):

25 g di lievito fresco (in alternativa 1 confezione di lievito secco), complessivamente 550 ml di acqua tiepida,

1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino e 1/2 di sale,

350 g di farina di segale (tipo 997),

300 g di farina di frumento (tipo 405)

**Variante della ricetta:** per ciascuna baguette aggiungere alla farina di segale e di frumento 50 g di cipolle fritte

Sbriciolare il lievito e scioglierlo in 100 ml di acqua tiepida. Aggiungere 1 cucchiaino di sale (tenerne da parte 1/2 cucchiaino) e zucchero e mescolare il tutto fino a formare un impasto liscio. Lasciar lievitare l'impasto coperto per circa 30 minuti a temperatura ambiente.

Mescolare la farina di segale e di frumento, il lievito e 300 ml di acqua tiepida e impastare per ca. 10 minuti con i ganci per impastare dello sbattitore a mano fino a formare un impasto liscio.

Lasciare lievitare nuovamente l'impasto per ca. 2 ore. Quindi reimpastare bene e lasciare lievitare per altre 2 ore.

Reimpastare brevemente, suddividere l'impasto in tre parti e su una superficie infarinata (o su un tappetino per cottura in forno o stendipasta\*) dare forma alle baguette (della lunghezza della teglia per baguette).

Posizionare i rotoli di impasto negli stampi e praticare una serie di tagli obliqui con un coltello affilato. Infine spolverizzare con un poco di farina.

Lasciare lievitare per altri 30 minuti circa.

Circa 10–15 minuti prima dello scadere del tempo di lievitazione preriscaldare il forno a 220 °C (calore dall'alto e dal basso).

**Consiglio:** collocare nel forno anche una ciotola con acqua calda, in modo che il vapore acqueo che si forma favorisca la lievitazione del pane e una mollica uniforme. Durante la cottura è inoltre possibile spruzzare più volte acqua all'interno del forno con un semplice nebulizzatore.

Mescolare l'acqua restante con 1/2 cucchiaino di sale e spennellare le baguette già formate.

Cuocere in forno a media altezza per ca. 15 minuti. Quindi spennellare nuovamente con acqua salata e cuocere per altri 15–20 minuti.

Lasciare infine raffreddare le baguette nello stampo.

### \* I pratici utensili di RBV Birkmann

**Tappetino stendipasta:** stendere, ritagliare e preparare su un tappetino! Rivestimento antiaderente in silicone, resistente al calore fino a 260 °C; misure 33 x 40 cm.

## ES Instrucciones de uso

Para poder disfrutar el máximo tiempo posible de este molde y de su revestimiento antiadherente de alta calidad, no lo lave en el lavavajillas, ya que las sales pueden afectar al revestimiento.

Para eliminar los restos de comida, no utilice objetos afilados, como estropajos de acero o detergentes agresivos.

**Consejo:** Se recomienda sacar los ingredientes del frigorífico media hora antes de su preparación. De esta forma pueden alcanzar la temperatura ambiente para que sea más fácil mezclarlos.

Tanto las propiedades de los ingredientes como las características del horno pueden variar y, por tanto, los resultados pueden ser distintos de los indicados. Usted es quien mejor conoce las características de su horno. Por lo tanto, la temperatura y el tiempo de cocción indicados son solo valores orientativos. Por ejemplo, si una vez transcurrido el tiempo de cocción la masa aún está cruda, este deberá prolongarse. Si, de lo contrario, la superficie se dora muy rápidamente, es aconsejable reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.

## Baguete de trigo

Para elaborar unas deliciosas baguetes necesita (para 3 baguetes):

400 g de harina de trigo (tipo 405), 300 g de harina de trigo tipo 550, un paquete de masa madre, un sobre de levadura seca, 2 cucharaditas de sal, 2 cucharaditas de azúcar de caña, 400 ml de agua, 3 cucharadas de aceite de colza

**Recetas alternativas:** Aplique agua con un pincel sobre las baguetes antes de hornearlas y espolvoree sésamo o semillas de amapola por encima. Si lo prefiere, también puede incorporar hierbas frescas, pipas o dados de jamón a la masa.



Ponga la harina de trigo con el resto de los ingredientes en un cuenco y mézclelo todo con el accesorio de amasar de la batidora durante 5 minutos hasta obtener una masa uniforme. Déjela reposar en un lugar templado durante aprox. 30 minutos.

Vuelva a amasar brevemente, divida en tres partes y forme las baguetes (con la longitud adecuada para la bandeja para baguettes) sobre una superficie enharinada (o sobre una lámina para extender masa y hornear\*).

Coloque los rollos de masa en las cavidades y haga varios cortes diagonales en ellos con un cuchillo afilado. A continuación, espolvoree un poco de harina y déjelos reposar otros 30 minutos.

Unos 10–15 minutos antes de que finalice el tiempo de reposo, precaliente el horno a 180 °C (arriba y abajo) o a 160 °C (ventilador).

**Consejo:** Introduzca en el horno un cuenco con agua caliente para que se genere vapor de agua; de este modo, el pan subirá bien y la miga será homogénea. Durante el horneado también puede humedecer varias veces el horno con un sencillo rociador de agua.

Hornee las baguetes durante unos 35 minutos a media altura y luego déjelas enfriar en el molde.

## Baguete de centeno

Para preparar las deliciosas baguetes necesita (para 3 baguetes):

25 g de levadura fresca (o un paquete de levadura seca),  
en total 550 ml de agua templada,  
1 cucharadita de azúcar, 1 1/2 cucharada de sal,  
350 g de harina de centeno (tipo 997),  
300 g de harina de trigo (tipo 405)

**Receta alternativa:** Por cada barra, mezcle 50 g de cebollas fritas con la harina de centeno y de maíz.

Desmigaje ligeramente la levadura y deslíela en 100 ml de agua templada. Agregue el azúcar y una cucharada de sal (reserve la otra media), y mézclelo todo bien hasta obtener una primera masa uniforme. Déjela reposar, cubierta, a temperatura ambiente durante aprox. 30 minutos.

Mezcle la harina de centeno y la de trigo, la masa previa y 300 ml de agua templada, y remueva bien durante unos 10 minutos con el accesorio de amasar de la batidora hasta obtener una masa uniforme.

Deje reposar la masa de nuevo durante unas 2 horas. Luego vuelva a amasar bien y déjela reposar otras 2 horas.


Vuelva a amasar brevemente, divida en tres partes y forme las baguetes (con la longitud adecuada para la bandeja para baguettes) sobre una superficie enharinada (o sobre una lámina para extender masa y hornear\*).

Coloque los rollos de masa en las cavidades y haga varios cortes diagonales en ellos con un cuchillo afilado. A continuación, espolvoree un poco de harina.

Déjela reposar durante otros 30 minutos aproximadamente.

Unos 10–15 minutos antes de que finalice el tiempo de reposo, precaliente el horno a 220 °C (arriba y abajo).

**Consejo:** Introduzca en el horno un cuenco con agua caliente para que se genere vapor de agua; de este modo, el pan subirá bien y la miga será homogénea. Durante el horneado también puede humedecer varias veces el horno con un sencillo rociador de agua.



Remueva el resto del agua con la media cucharada de sal y aplíquela a las baguetes premoldeadas con un pincel.

Hornéelas a media altura durante unos 15 minutos. Luego vuelva a aplicarles agua salada con el pincel y déjelas en el horno otros 15–20 minutos.

Finalmente, deje enfriar las baguetes en el molde.

**\* Práctico utensilio de RBV Birkmann**

**Lámina para extender masa y hornear:** extender, cortar y hornear, ¡todo en una lámina! Con revestimiento de silicona antiadherente. Resistente a temperaturas de hasta 260 °C; dimensiones: 33 × 40 cm.

RBV Birkmann GmbH & Co. KG  
Hegelstraße 15 • 33790 Halle/Westf. • Germany  
Made in China

Ebenfalls erhältlich:  
Also available:  
Aussi disponible:  
Anche disponibile:  
También disponible:

Art.-Nr. 220 201



## Brot- und Kuchenform

Loaf and cake mould  
Moule à pain et à gâteau  
Stampo per pane e dolci  
Molde para pan y tartas

