

Kasten- form

Loaf tin

Moule à pain

Stampo
a cassetta

Molde
para pan

Rezepte

Art.-Nr. 210 202

 RBV
BIRKMANN

DE Bedienungshinweise

Die Form vor dem ersten Gebrauch mit einem milden Spülmittel reinigen. Danach trocknen und eventuelle Rückstände entfernen.

Nach der Verwendung vorzugsweise von Hand oder im Geschirrspüler reinigen. Wir empfehlen die schonende Handreinigung.

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.

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



Sauerteigbrot

Für den Vorteig: 500 g Roggenmehl Typ 997,
75 g flüssigen Sauerteig, 20 g frische Hefe,
2 EL Zuckerrübensirup, 450 ml Wasser

Für den Teig: 300 g Dinkelmehl Typ 630, 150 ml Wasser,
20 g Salz, 25 g Brotgewürze (z. B. Koriander, Kümmel),
etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Gehzeit: insgesamt ca. 90 Minuten

Backzeit: insgesamt ca. 50 Minuten

Für den Vorteig Roggenmehl, Sauerteig, Hefe, Zuckerrübensirup und Wasser in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Für den Teig Dinkelmehl, Wasser, Salz und Gewürze zum Vorteig geben und zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe in ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Die Form mit Butter oder Back-Trennspray fetten. Den Teig einfüllen, glatt streichen und mit etwas Wasser bestreichen. Abgedeckt nochmals ca. 50 Minuten gehen lassen.

Den Backofen vor Ablauf der Gehzeit vorheizen (Ober- und Unterhitze 200 °C/Umluft 180 °C).

Das Brot mit etwas Mehl bestäuben, in der Mitte einschneiden und auf der mittleren Schiene des Rostes ca. 20 Minuten backen. Dann die Temperatur senken (Ober- und Unterhitze 180 °C/Umluft 160 °C) und weitere 25–30 Minuten backen.

Die Form auf ein Auskühlgitter stellen und das Brot lauwarm aus der Form lösen.

Zupfbrot

Für den Teig: 650 g Dinkelmehl Typ 630, 1 Würfel frische Hefe, 350 ml Wasser, 1 gestr. TL Zucker, 2 gestr. TL Salz, 60 ml Olivenöl

Für die Füllung: 1 Knoblauchzehe (fein gehackt), 50 g frische Kräuter, fein gehackt (z. B. Rosmarin, Petersilie, Oregano, Schnittlauch), 120 g weiche Butter, 1 TL Salz, 2 EL frisch geriebenen Parmesan

Gehzeit: insgesamt ca. 90 Minuten

Backzeit: ca. 50 Minuten

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe hineinbröckeln. Wasser, Zucker, Salz und Olivenöl hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (ca. 30 Minuten).

Für die Füllung Butter und Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Knoblauch, Kräuter und Parmesan hinzufügen und unterrühren.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche flach drücken (nicht kneten) und zu einem Rechteck ausrollen (ca. 44 × 45 cm).

Den Teig mit Kräuterbutter bestreichen und dann in 4 Streifen à 11 cm Breite schneiden. Diese übereinanderlegen und nochmals in 4 gleichgroße Stücke schneiden.

Die Teigstücke mit der Schnittkante nach oben locker in die Form setzen. Mit Wasser bepinseln und nochmals abgedeckt gehen lassen, bis sich das Brot sichtbar vergrößert hat (ca. 45 Minuten).

Den Backofen vor Ablauf der Gehzeit vorheizen (Ober- und Unterhitze 180 °C/Umluft 160 °C).

Das Brot auf der mittleren Schiene des Rostes Backofens backen. Anschließend auf einem Auskühlgitter abkühlen lassen und dann lauwarm aus der Form lösen. Frisch aus dem Backofen schmeckt das Brot am besten!



GB Instructions:

Clean the mould with mild washing-up liquid before using for the first time. Then dry and remove any marks.

Clean after use, preferably by hand or in a dishwasher. We recommend gentle cleaning by hand.

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.

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

Sourdough bread

For the sourdough starter: 500 g rye flour type 997,
75 g sourdough liquid, 20 g fresh yeast,
2 dsp sugar beet molasses, 400 ml water

For the dough: 300 g spelt flour type 630, 150 ml Water,
20 g Salt, 25 g bread seasoning (e. g. coriander, caraway, fennel),
a little flour for dusting the work surface

Proving time: total approx. 90 minutes

Baking time: total approx. 50 minutes

To make the starter, put the rye flour, sourdough, yeast, molasses and water into a bowl and knead using a hand-held mixer with dough hooks. Cover the dough and leave to prove in a warm place for about 30 minutes.

To make the dough, add spelt flour, water, salt and seasoning to the starter. First knead briefly at the lowest speed, then for approx. 3 minutes at medium speed to form a smooth dough. Grease the tin with butter or baking spray. Pour in the dough, spread out smoothly, and coat with a little water. Cover and leave to prove once more for about 50 minutes.

Preheat the oven before the end of the proving time (top and bottom heat 200 °C/fan oven 180 °C).

Dust the dough with a little flour, make a cut in the centre and bake on the grill tray in the middle of the oven for about 20 minutes. Next, reduce the heat (top and bottom heat 180 °C/fan oven 160 °C) and bake for a further 25–30 minutes.

Place the tin on a cooling rack and remove the bread from the tin when lukewarm.

Pull-apart Bread

For the dough: 650 g spelt flour type 630, 1 cube fresh yeast, 350 ml water, 1 level tsp sugar, 2 level tsp salt, 60 ml olive oil

For the filling: 1 clove of garlic (finely shredded), 50 g fresh herbs, finely chopped (e. g. rosemary, pasley, oregano, chive), 120 g softened butter, 1 tsp salt, 2 dsp freshly grated Parmesan

Proving time: total approx. 90 minutes

Baking time: approx. 50 minutes

To make the dough, put flour in a mixing bowl and crumble in the yeast. Add water, sugar, salt and olive oil. Using a hand-held mixer with dough hooks, first knead briefly at the lowest speed, then for approx. 5 minutes at medium speed to form a smooth dough.

Cover the dough and leave to prove in a warm place until it has visibly grown in size (approx. 30 minutes).

For the filling, beat the butter and salt using a hand-held mixer with whisk attachments. Add the garlic, herbs and Parmesan and mix in.

On a worktop lightly dusted with flour, flatten the dough (do not knead) and roll out into a rectangle (approx. 44 × 45 cm).

Coat the dough with herb butter then cut into 4 strips 11 cm wide. Lay these one over the other, then cut again into 4 equal pieces.

Place the dough pieces loosely in the tin with the cut edge facing up. Brush with water and once again cover and leave to prove until the bread has visibly grown in size (approx. 45 minutes).

Preheat the oven before the end of the proving time (top and bottom heat 180 °C/fan oven 160 °C).

Bake the bread on the grill tray in the middle of the oven. Next, leave to cool on a cooling rack, then remove from the tin when lukewarm. This bread tastes best straight out of the oven!



FR Mode d'emploi

Avant la première utilisation, laver le moule avec un liquide vaisselle doux. Sécher ensuite et retirer les résidus éventuels.

Après utilisation, nettoyer soigneusement à la main ou dans le lave-vaisselle. Nous recommandons le lavage à la main.

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.

Conseils : 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.

Pain au levain

Pour la préparation au levain : 500 g farine de seigle type 997 (T85 en France), 75 g levain liquide, 20 g levure fraîche, 2 c. à s. sirop de sucre de betterave, 450 ml eau

Pour la pâte : 300 g farine d'épeautre type 630 (allemand), 150 ml eau, 20 g sel, 25 g épices pour pain (par ex. coriandre, carvi, fenouil), un peu de farine pour le plan de travail

Temps de levée : total env. 90 minutes

Temps de cuisson : total env. 50 minutes

Pour la préparation au levain, mélanger la farine de seigle, le levain, la levure, le sirop de sucre de betterave et l'eau dans un bol, puis pétrir à l'aide des crochets du batteur électrique. Couvrir la pâte et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 30 minutes.

Pour la pâte, mélanger la farine d'épeautre, l'eau et les épices à la préparation au levain, pétrir un court instant à basse vitesse, puis à vitesse moyenne pendant env. 3 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Graisser le moule au beurre ou avec un spray de cuisson. Verser la pâte dans le moule, la lisser et la badigeonner d'un peu d'eau. Couvrir à nouveau et laisser lever encore pendant environ 50 minutes.

Préchauffer le four avant la fin de la levée (en mode traditionnel à 200 °C/chaleur tournante à 180 °C).

Saupoudrer le pain de farine, l'inciser au milieu, l'enfourner à mi-hauteur sur la grille et faire cuire env. 20 minutes. Abaisser ensuite la température (en mode traditionnel à 180 °C/chaleur tournante à 160 °C) et laisser cuire encore 25 à 30 minutes.

Poser le moule sur une grille de refroidissement et démouler le pain encore tiède.

Pain à effeuiller

Pour la pâte : 650 g farine d'épeautre type 630 (allemand),
1 cube levure fraîche, 280 ml eau, 1 c. à c. rase sucre,
2 c. à c. rase sel, 60 ml huile d'olive

Pour la garniture : 1 gousse d'ail finement coupée,
50 g herbes fraîches, finement ciselées (par ex. rosmarin, persil,
origan, ciboulette), 120 g beurre ramolli, 1 c. à c. sel,
2 c. à s. Parmesan râpé

Temps de levée : total env. 90 minutes

Temps de cuisson : env. 50 minutes

Pour la pâte, verser la farine dans un bol et y émietter la levure. Ajouter l'eau, le sucre, le sel et l'huile d'olive, puis, à l'aide des crochets du batteur électrique, pétrir un court instant à basse vitesse, puis à vitesse moyenne pendant env. 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Couvrir la pâte et laisser lever dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle ait visiblement gonflé (env. 30 minutes).

Pour la garniture, battre le beurre et le sel avec les fouets du batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange moussieux. Ajouter l'ail, les herbes et le parmesan.

Étaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné (ne pas la pétrir) jusqu'à obtenir un rectangle (env. 44 × 45 cm).

Répartir la garniture sur la pâte, puis couper la pâte en 4 bandes de 11 cm de largeur. Empiler les bandes les unes sur les autres et les couper à nouveau en 4 pâtons de même taille.

Placer les pâtons dans le moule sans les serrer, côté coupe vers le haut. Badigeonner d'un peu d'eau, laisser reposer à nouveau jusqu'à ce que le pain ait visiblement gonflé (env. 45 minutes).

Préchauffer le four avant la fin de la levée (en mode traditionnel à 180 °C/chaleur tournante à 160 °C).

Enfourner le pain à mi-hauteur sur la grille et faire cuire. Ensuite, le poser sur une grille de refroidissement et le démouler encore tiède. C'est le meilleur moment pour le manger !

IT Istruzioni per l'uso

Prima di usare la prima volta lo stampo lavarlo con un detersivo per piatti delicato. Quindi asciugarlo e rimuovere eventuali residui.

Dopo l'utilizzo, lavare preferibilmente a mano o in lavastoviglie. Si consiglia il lavaggio a mano, essendo più delicato.

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 temperature 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.

Suggerimenti: 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.

Pane a lievitazione naturale

Per l'impasto prima della lievitazione:

500 g farina di segale tipo 997, 75 g lievito madre liquido,
20 g lievito fresco, 2 cucchiaino melassa, 400 ml acqua

Per l'impasto finale: 300 g farina di farro tipo 630, 150 ml acqua,
20 g sale, 25 g spezie per pane (ad es. coriandolo, cumino, finocchio),
un poco di farina per il piano di lavoro

Lievitazione: complessivamente ca. 90 minuti

Tempo di cottura: complessivamente ca. 50 minuti

Per l'impasto prima della lievitazione aggiungere la farina di segale, il lievito madre, il lievito fresco, la melassa e l'acqua in un recipiente e impastare con i ganci dello sbattitore a mano. Lasciar lievitare l'impasto coperto per circa 30 minuti in un luogo tiepido.

Per l'impasto finale aggiungere la farina di farro, l'acqua, il sale e le spezie all'impasto lievitato e mescolare brevemente con i ganci per impastare dello sbattitore a mano dapprima alla velocità più bassa, poi a quella media per ca. 3 minuti, fino a ottenere un composto liscio. Imburrare lo stampo oppure utilizzare spray antiaderente alimentare. Riempire con l'impasto, lisciare e cospargere con un poco di acqua. Lasciar lievitare coperto per circa 50 minuti.

Mentre l'impasto sta ancora lievitando preriscaldare il forno (calore dall'alto e dal basso 200 °C/ventilato 180 °C).

Cospargere il pane con un poco di farina, tagliare nel mezzo e cuocere in forno sulla griglia a metà altezza per ca. 20 minuti. Quindi abbassare la temperatura (calore dall'alto e dal basso 180 °C/ventilato 160 °C) e cuocere per altri 25–30 minuti.

Collocare lo stampo su una gratella per dolci e togliere il pane tiepido dallo stampo.

Pane artigianale

Per l'impasto: 650 g farina di farro tipo 630, 1 dado lievito fresco, 350 ml acqua, 1 cucchiaino raso zucchero, 2 cucchiaino raso sale, 60 ml olio di oliva

Per il ripieno: 1 piccolo spicchio d'aglio (tritato finemente), 50 g erbe fresche, tritate finemente (ad es. rosmarino, prezzemolo, origano, erba cipollina), 120 g burro ammorbidito, 1 cucchiaino sale, 25 g spezie per pane, ad es. coriandolo, cumino, finocchio, 2 cucchiaio Parmigiano grattugiato fresco

Lievitazione: complessivamente ca. 90 minuti

Tempo di cottura: ca. 50 minuti

Per l'impasto versare la farina in un recipiente e unire il lievito sbriciolandolo. Aggiungere acqua, zucchero, sale e olio di oliva e mescolare brevemente con i ganci per impastare dello sbattitore a mano dapprima alla velocità più bassa, poi a quella media per ca. 5 minuti, fino a ottenere un composto liscio.

Coprire l'impasto e fare lievitare in un luogo caldo fino a che è aumentato sensibilmente di volume (ca. 30 minuti).

Per il ripieno montare burro e sale con le fruste dello sbattitore a mano fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere l'aglio, le erbe e il Parmigiano e mescolare.

Stendere l'impasto su una superficie di lavoro leggermente infarinata (senza impastare) e formare un rettangolo (ca. 44 x 45 cm).



Cospargere l'impasto con le erbe e tagliare quindi in 4 strisce di 11 cm di larghezza. Collocare le strisce una sopra l'altra e tagliare ancora in 4 pezzi delle stesse dimensioni.

Collocare i pezzi di impasto con il bordo di taglio rivolto verso l'alto all'interno dello stampo. Spennellare con acqua e lasciare lievitare al coperto, fino a che le dimensioni del pane sono visibilmente aumentate (ca. 45 minuti).

Mentre l'impasto sta ancora lievitando preriscaldare il forno (calore dall'alto e dal basso 180 °C/ventilato 160 °C).

Cuocere il pane in forno sulla griglia a metà altezza. Quindi lasciare raffreddare su una gratella per dolci e togliere dallo stampo quando è tiepido. Si consiglia di gustare il pane appena sfornato!

ES Instrucciones de uso:

Lave el molde con un detergente suave antes del primer uso. A continuación, séquelo y elimine los restos que hayan podido quedar.

Tras su uso, lávelo en el lavavajillas o, preferiblemente, a mano. Recomendamos que se lave a mano con cuidado.

Importante: 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.

Consejos: 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.



Pan de masa madre

Para el prefermento: 500 g harina de centeno tipo 997,
75 g masa madre líquida, 20 g levadura fresca,
2 cucharada sirope de remolacha azucarera, 450 ml agua

Para la masa: 300 g harina de espelta tipo 630, 150 ml agua,
20 g sal, 25 g especias para pan (p. ej. cilantro, comino, hinojo),
un poco de harina para la superficie de trabajo

Tiempo total: aprox. 90 minutos

Tiempo total de cocción: aprox. 50 minutos

Para elaborar el prefermento, vierta en un cuenco la harina de espelta, la masa madre, la levadura, el sirope de remolacha azucarera y el agua, y mézclelo todo con las varillas de amasar la batidora. Cubra la masa y déjela reposar en un lugar templado durante unos 30 minutos.

Para elaborar la masa, añada la harina de espelta, el agua, la sal y las especias y bata la mezcla primero un rato a baja velocidad y luego a velocidad media durante aprox. 3 minutos, hasta obtener una masa uniforme. Engrase el molde con mantequilla o spray desmoldante. Vierta la masa, extiéndala de forma homogénea y rocíela con un poco de agua. Déjela reposar, cubierta, otros 50 minutos.

Precaliente el horno antes de que finalice el tiempo total (resistencia arriba y abajo a 200 °C/ventilador 180 °C).

Espolvoree el pan con un poco de harina, hágale un corte en el centro y hornéelo en la rejilla del centro del horno durante aprox. 20 minutos. Luego baje la temperatura (resistencia arriba y abajo 180 °C/ventilador 160 °C) y hornéelo otros 25–30 minutos.

Coloque el molde sobre una rejilla de enfriado y desmolde el pan cuando esté templado.

Zupfbrot (pan relleno)

Para la masa: 650 g harina de espelta tipo 630,
1 dado levadura fresca, 350 ml agua, 1 cucharaditas espolv. azúcar,
2 cucharaditas espolv. sal, 60 ml aceite de oliva

Para el relleno: 1 diente de ajo (picado fino),
50 g hierbas frescas, picadas finas (p. ej. romero, perejil, óregano,
cebollino), 120 g mantequilla blanda, 1 cucharaditas sal,
2 cucharadas queso parmesano rayado fresco

Tiempo total: aprox. 90 minutos

Tiempo de cocción: aprox. 50 minutos

Para elaborar la masa, vierta la harina en un cuenco y mezcla la levadura desmenuzándola. Añada el agua, el azúcar, la sal y el aceite de oliva y bátalo con las varillas de amasar de la batidora, primero un rato a velocidad baja y luego a velocidad media durante unos 5 minutos, hasta obtener una masa uniforme.

Deje reposar la masa, cubierta, en un lugar templado hasta que hasta que se vea con claridad que ha subido (aprox. 30 minutos).

Para el relleno, bata la mantequilla y la sal con el mezclador de la batidora hasta que quede espumoso. Añada el ajo, las hierbas picadas y el queso parmesano y mezcle.

Coloque la masa (sin amasar) sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada y extiéndala formando un rectángulo (aprox. 44 × 45 cm).

Unte la masa con la mantequilla con hierbas y córtela en 4 tiras de 11 cm de ancho. Ponga las tiras una sobre la otra y vuelva a cortar 4 porciones iguales.



Coloque las porciones de masa separadas en el molde, con el borde cortado hacia arriba. Píntelo con agua, cúbralo y déjelo reposar hasta que hasta que se vea con claridad que la masa del pan ha subido (aprox. 45 minutos).

Precaliente el horno antes de que finalice el tiempo total (resistencia arriba y abajo a 180 °C/ventilador 160 °C).

Hornee el pan en la rejilla del medio del horno. A continuación, déjelo enfriar sobre una rejilla y desmóldelo cuando esté templado. Acabado de salir del horno es cuando este pan está más rico.

RBV Birkmann GmbH & Co. KG
Hegelstr. 15 • 33790 Halle/Westf. • Germany

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

Art.-Nr. 210 189



Partybrot-Backröhren

Tubular party loaf baking moulds

Tube à cuire du pain fantaisie

Tubi per pane da party

Tubos para hornear panes de fantasía

