

ORIGINAL
FLEXI®FORM

LURCH

BAGUETTEMATTE

Rezept · Recipe · Recept · Recette · Ricetta · Receta · Рецепт · Przepis

100 %
Premium
Platin
Silikon

15
Jahre
Garantie

BPA
free

Baguette &
Vollkornbaguette





Baguette

Zutaten (3 Baguettes):

375 g Mehl (Typ 550)

240 ml Wasser

15 g Salz

30 g Hefe, frisch

1 geh. EL Backmalz

Backen: 240°C Umluft ca. 15 min

Zubereitung: ca. 170 min. inkl. Ruhe- /Backzeit

1. **Hefe** im Wasser lösen. Anschließend umgehend einen Teig mit den restlichen Zutaten kneten. 20 min ruhen lassen.

2. Teig in 3 gleichmässige Stücke (à ca. 200g) teilen. Bei jedem Teigstück nun wie folgt vorgehen:

Auf einer gut bemehlten Fläche vorsichtig eine viereckige Form ziehen. Nun jeweils eine nach der anderen Ecke zur Mitte hin falten. Die Ecken werden so umgeklappt, als wenn man einen Briefumschlag faltet. Leicht andrücken, dann weitere 20 min ruhen lassen. Den Teig immer nur vorsichtig in Form ziehen, nie kneten oder ausrollen. Diesen kompletten Schritt 3 x wiederholen.

3. Teigstücke in Baguette-Länge ziehen und „schneckenhausförmig“ an der Längsseite einrollen und leicht eindrücken. Anschließend auf der Baguettematte erneut ruhen lassen, bis die Rollen schön aufgegangen sind.

4. Baguettes mit Wasser bestreichen und mehrmals einritzen.

5. Im vorgeheiztem Backofen bei 240°C Umluft ca. 15 min backen. Beim Beladen des Ofens etwas Wasser hineingießen, um Wasserdampf zu erzeugen.

TIPP: Um eine ideale Luftzirkulation zu erreichen, die Baguettematte nicht auf ein Blech sondern auf ein Rost legen!



Lecker!



Vollkornbaguette

Zutaten (3 Baguettes):

150 g Vollkornmehl
225 g Weizenmehl
150 ml Wasser

90 ml Milch
30 g Hefe
1 geh. EL Backmalz
15-20 g Salz

1 Prise Zucker
30 g Leinsamen
30 g Sonnenblumenkerne

Backen: 240°C Umluft ca. 15 min

Zubereitung: ca. 175 min. inkl. Ruhe- /Backzeit

1. **Sonnenblumenkerne** fein hacken.
2. **Hefe** im Wasser lösen. Anschließend umgehend einen Teig mit den restlichen Zutaten kneten. Hierbei nur einen kleinen Teil der **Sonnenblumenkerne** und **Leinsamen** mit einarbeiten. Den Rest der Kerne beiseite legen. 20 min ruhen lassen.

3. Teig in 3 gleichmässige Stücke (à ca. 200g) teilen. Bei jedem Teigstück nun wie folgt vorgehen:

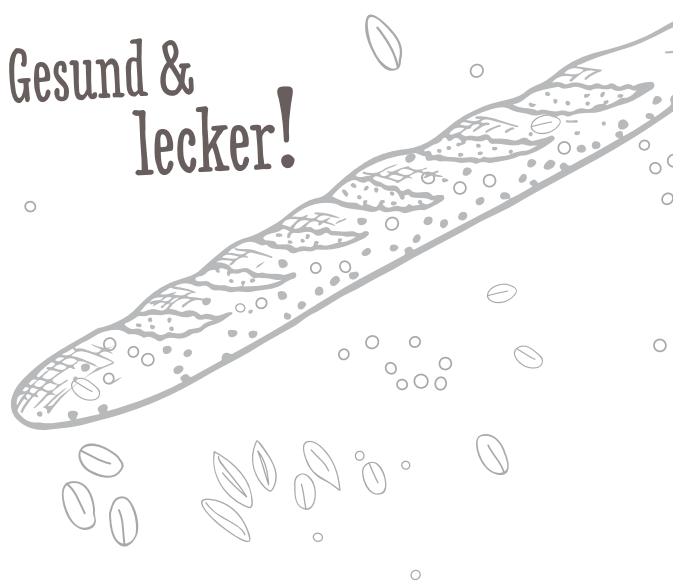
Auf einer gut bemehlten Fläche vorsichtig eine viereckige Form ziehen. Nun jeweils eine nach der anderen Ecke zur Mitte hin falten. Die Ecken werden so umgeklappt, als wenn man einen Briefumschlag faltet. Leicht andrücken, dann weitere 20 min ruhen lassen. Den Teig immer nur vorsichtig in Form ziehen, nie kneten oder ausrollen. Diesen kompletten Schritt 3 x wiederholen.

4. Teigstücke in Baguette-Länge ziehen und „schneckenhausförmig“ an der Längsseite einrollen und leicht eindrücken. Anschließend auf der Baguettematte erneut ruhen lassen, bis die Rollen schön aufgegangen sind.

5. Baguettes mit Wasser bestreichen und mehrmals einritzen. Restliche **Sonnenblumenkerne** und **Leinsamen** auf den Baguettes verteilen.
6. Im vorgeheiztem Backofen bei 240 C Umluft ca. 15 min backen. Beim Beladen des Ofens etwas Wasser hineingießen, um Wasserdampf zu erzeugen.

TIPP: Um eine ideale Luftzirkulation zu erreichen, die Baguettematte nicht auf ein Blech sondern auf ein Rost legen!

Gesund &
lecker!



ORIGINAL
FLEXI®FORM

flexibel & stabil !

Seit 1999 ist ORIGINAL FLEXI®FORM die Marke für hochwertigste Backformen aus 100% Premium Platin Silikon – und perfekte Backergebnisse. Durch den hohen Materialeinsatz und die besondere Architektur ist ORIGINAL FLEXI®FORM gleichzeitig flexibel und stabil. Somit sind leichtes Entformen und komfortable Handhabung garantiert.

EIGENSCHAFTEN

- > Temperaturbeständig von -40°C bis +240°C
- > Absolut antihhaftend
- > Antiallergen
- > Leicht zu reinigen & spülmaschinenfest
- > Obstsäure- und sauerteigbeständig
- > Platzsparend

GEBRAUCHSANWEISUNG

- > Vor Erst-Gebrauch reinigen und einfetten.
- > Anschließend nur bei Biskuit- oder Hefeteig einfetten.
- > Backzeit und Temperatur müssen immer dem jeweiligen Backofen angepasst werden. Wichtig: Die guten Energiewerte reduzieren die Backtemperatur um ca. 10 %.
- > Nach dem Backen ca. 5-7 Min. abkühlen lassen, bevor das Backgut entnommen wird.
- > Eine Verfärbung ist eine normale Patina, entstanden durch Fettrückstände und unterliegt nicht der Gewährleistung im Rahmen der Garantie.

BROT BACKEN MIT

ORIGINAL
FLEXI®FORM

Ideal für Kuchen, herzhafte Speisen und besonders für Brot.

ORIGINAL FLEXI®FORM aus 100 % Premium Platin Silikon ...

- ... kann durch den hohen Materialeinsatz nicht verbeulen
- ... ist sauerteigbeständig, im Gegensatz zu vielen anderen Formen
- ... behält immer die maximale Antihafteigenschaft
- ... verfügt über hervorragende Energieeigenschaften
- ... garantiert gleichmäßige Backergebnisse und schöne Krusten
- ... ist antiallergen, geruchs- und geschmacksneutral

ORIGINAL FLEXI®FORM has been the brand for high quality baking tins made of 100% premium platinum silicone since 1999 - and perfect baking results. The high material input and the special architecture makes the ORIGINAL FLEXI®FORM flexible and stable at the same time. This guarantees an easy removal and comfortable handling.

PROPERTIES

- > Temperature resistant from - 40°C to + 240°C
- > Completely anti-adhesive
- > Anti-allergic
- > Easy to clean & dishwasher-safe
- > Fruit acid and sour dough resistant
- > Space-saving

DIRECTIONS FOR USE

- > Clean and oil before using for the first time.
- > Then only oil when baking biscuit or yeast doughs.
- > Baking time and temperature must always be adjusted for the respective oven.
Important: Good energy consumption rates reduce the baking temperature by approx. 10 %.
- > Allow to cool down for approx. 5-7 min. after baking and before removing the baked goods.
- > Discolouration is a normal patina that is formed due to fat residues and this is not covered by the warranty within the framework of the guarantee.

Sinds 1999 is de ORIGINELE FLEXI®VORM het merk voor de meest hoogwaardige bakvormen van 100% premium platina-silicone - en perfecte bakresultaten. Dankzij de hoge inzet qua materiaal en de bijzondere vormgeving is de ORIGINELE FLEXI®VORM tegelijkertijd flexibel en stabiel. Aldus blijft gewaarborgd dat de bodem makkelijk loskomt en de handhaving comfortabel is.

EIGENSCHAPPEN

- > Temperatuurbestendig van - 40°C tot en met + 240°C
- > Absoluut anti-aanbak
- > Anti-allergisch
- > Makkelijk schoon te maken & geschikt voor de vaatwasser
- > Fruitzuur- en zuurdezembestendig
- > Neemt weinig plek in beslag

GEBRUIKSAANWIJZING

- > Alvorens het eerste gebruik reinigen en invetten.
- > Vervolgens alleen nog voor biscuit- of gistdeeg invetten.
- > Baktijd en temperatuur moeten telkens aan de oven aangepast worden. Belangrijk: Goede energiewaarden reduceren de baktijd met ca. 10 %.
- > Na het bakken ca. 5-7 min. laten afkoelen, alvorens de cake / het brood uit de vorm te halen.
- > Een verkleuring is een normale patina, ontstaan door vetrestanten, en valt niet onder de vrijwaring in het kader van de garantie.

BAKING BREAD WITH THE ORIGINAL FLEXI®FORM

Ideal for cakes, savoury dishes, and especially for bread.

THE ORIGINAL FLEXI®FORM, made of 100% premium platinum silicone ...
... will not dent, owing to the high material usage
... is sourdough-resistant, unlike many other moulds
... always retains the maximum anti-stick properties
... has excellent energy properties
... guarantees even baking results and beautiful crusts
... is anti-allergic, odour- and tasteless

BROOD BAKKEN MET DE ORIGINELE FLEXI®FORM

Ideal voor taarten, hartige gerechten en m.n. voor brood.

DE ORIGINELE FLEXI®FORM van 100% premium platina-silicone ...
... kan dankzij de hoge materiaalinzet niet indeuken
... is zuurdezembestendig, in tegenstelling tot vele andere vormen
... behoudt steeds de maximale anti-aanbakeigenschap
... beschikt over uitstekende energie eigenschappen
... garandeert gelijkmatige bakresultaten en mooie randjes
... is anti-allergeen, geur- en smaakneutraal

ORIGINAL FLEXI®FORM est, depuis 1999, la marque de moules à gâteau de haute qualité 100% silicone de platine haut de gamme - et assure un résultat parfait. Grâce sa qualité de matériau et à son architecture particulière, ORIGINAL FLEXI®FORM est à la fois stable et flexible. Le démoulage est facile et le maniement confortable.

PROPRIÉTÉS

- > Résistant à des températures allant de -40°C à +240°C
- > Anti-adhérence absolue
- > Antiallergénique
- > Facile à nettoyer & lavable au lave-vaisselle
- > Résistant aux acides de fruits et au levain
- > Peu encombrant

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

- > Nettoyer et graisser avant le premier usage.
- > Graisser ensuite uniquement pour les pâtes à biscuit ou les pâtes au levain.
- > Le temps de cuisson et la température doivent toujours être adaptés au four. Important : les bonnes valeurs énergétiques réduisent le temps de cuisson de près de 10%.
- > Après la cuisson, faire refroidir env. 5-7 min avant de retirer.
- > Un changement de couleur est une patine normale qui apparaît en raison des résidus gras et n'est pas compris dans le cadre de la garantie.

Dal 1999 lo stampo ORIGINAL FLEXI®FORM è il marchio per stampi da forno di elevatissima qualità, in 100 % silicone al platino di qualità premium, per risultati perfetti. Grazie all'elevato impiego del materiale e l'architettura speciale, lo stampo ORIGINAL FLEXI®FORM è al contempo flessibile e stabile. Togliere il dolce dallo stampo diventa facile e l'uso semplice è garantito.

CARATTERISTICHE

- > Resistente a temperature da -40°C a +240°C
- > Assolutamente antiaderente
- > Antiallergenico
- > Facile da pulire & adatto per la lavastoviglie
- > Resistente agli acidi della frutta e al lievito di madre
- > Poco ingombrante

ISTRUZIONI PER L'USO

- > Prima di utilizzare lo stampo per la prima volta, occorre lavarlo ed ungerlo.
- > In seguito va unto soltanto quando si vuole cuocere del pan di spagna o pasta lievitata con lievito di birra.
- > I tempi di cottura come pure la temperatura dovranno essere sempre adattati alle caratteristiche del proprio forno. Importante: buoni valori energetici riducono la temperatura di cottura di ca. 10 %.
- > A cottura terminata, lasciar raffreddare nello stampo per ca. 5-7 minuti. Dopodiché è possibile togliere lo stampo.
- > La colorazione è una patina normale, che si forma in seguito a residui di grassi e non è soggetto alla garanzia.

Desde 1999, ORIGINAL FLEXI®FORM es la marca para moldes de horneado de la más alta calidad, realizados en 100% silicona de platino de primera calidad, y para unos resultados de horneado perfectos. Gracias al empleo de este material y al diseño especial, ORIGINAL FLEXI®FORM es flexible y estable al mismo tiempo. Por lo tanto, están garantizados tanto un desmoldeo fácil como un cómodo manejo

CARACTERÍSTICAS

- > Resistente a temperaturas desde -40° hasta +240°
- > Absolutamente antiadherentes
- > Antialérgicos
- > Fáciles de lavar y aptos para lavavajillas
- > Resistentes a los ácidos de la fruta y a la levadura
- > Ahorran espacio

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

- > Limpiar y engrasar antes del primer uso.
- > Seguidamente engrasar solamente en masa de bizcochos o levadura.
- > El tiempo de horneado y la temperatura tienen que adaptarse siempre al horno respectivo. Importante: Los buenos valores de energía reducen la temperatura de horneado en aprox. en un 10 %.
- > Después del horneado dejar enfriar de aprox. 5 a 7 minutos, antes de sacar el producto horneado.
- > Una coloración es una pátina normal, producida por restos de grasa y no está sometida a la prestación de garantía dentro del marco de la garantía.

С 1999 года марка ORIGINAL FLEXI®FORM является символом высококачественных форм для выпечки из 100% платинового силикона наивысшего качества – и отличных результатов выпечки. Благодаря отличному качеству материалов и особой структуре оригинальная форма FLEXI®FORM остается одновременно гибкой и прочной, что гарантирует легкое извлечение коржа и удобное использование.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- > Устойчива к диапазону температур от -40°C до +240°C
- > Абсолютное антипригарное покрытие
- > Антиаллергenna
- > Легко отмывается, подходит для посудомоечной машины
- > Устойчива к фруктовой кислоте и тесту на закваске
- > Занимает мало места

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- > Перед первым использованием изделие необходимо помыть и смазать.
- > Впоследствии смазывать только при выпекании бисквитного или дрожжевого теста.
- > Время выпекания и температура варьируются в зависимости от характеристик используемого духового шкафа. Важно: хорошие энергетические параметры снижают температуру выпекания примерно на 10 %.
- > Прежде чем достать выпечку после выпекания дать остыть в течение 5-7 минут.
- > Появление на поверхностях участков с изменением цвета представляет собой нормальное явление, объясняющееся сгоранием остатков жира, и не является гарантийным случаем в рамках предоставляемой на изделие гарантии.

Od 1999 roku ORIGINAL FLEXI®FORM jest marką najwyższej jakości form do pieczenia wykonywanych ze 100-procentowego platynowego silikonu premium, która zapewnia doskonałe wypieki. Dzięki dużej ilości materiału i jego szczególnej architekturze formy do pieczenia marki ORIGINAL FLEXI®FORM są jednocześnie elastyczne i stabilne. A to kolejny fakt, który zapewnia łatwe odkształcanie i wygodę.

WŁAŚCIWOŚCI

- > Odporne na temperaturę -40°C do +240°C
- > Zupełnie nieprzywierające
- > Niealergiczne
- > Łatwe do czyszczenia, mogą być zmywane w zmywarkach do naczyń
- > Odporne na kwasę w owocach i cieście
- > Oszczędzają miejsce

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- > Umyć i odłusić przed pierwszym użyciem.
- > Smarować tłuszczem tylko przy pieczeniu ciasta drożdżowego bądź biskwitowego.
- > Temperatura i czas pieczenia powinny być odpowiednie dla danego piekarnika. Uwaga: dobre wartości energetyczne redukują czas pieczenia o ok. 10%.
- > Po zakończeniu pieczenia, przed wyjęciem z pieca, pozostawić do ostygnięcia na ok. 5-7 min.
- > Patynowe przebarwienie powstaje w wyniku pozostałości tłuszczu i nie podlega gwarancji.

CUIRE SON PAIN AVEC ORIGINAL FLEXI®FORM

Idéale pour les gâteaux, les plats salés et tout particulièrement pour le pain.

ORIGINAL FLEXI®FORM 100% silicone de platine haut de gamme ...
... ne peut pas se cabosser grâce à la quantité élevée de matériaux utilisés
... résiste au levain, contrairement à beaucoup d'autres moules
... conserve toujours ses propriétés antiadhésive maximales
... dispose de caractéristiques énergétiques incroyables
... garantit d'excellents résultats de cuisson et de superbes croutes
... est anti-allergène, insipide et inodore

CUOCERE IL PANE CON LA TEGLIA ORIGINALE FLEXI®FORM

Ideale per torte dolci e salate ed in modo particolare per cuocere il pane.

TEGLIA ORIGINALE FLEXI®FORM in 100 % silicone al platino di qualità premium ...
... grazie all'elevato utilizzo del materiale non perde la forma
... a differenza di tante altre teglie, è resistente agli acidi del lievito madre
... mantiene sempre la sua antiaaderenza massima
... offre eccellenti caratteristiche energetiche
... assicura una cottura omogenea ed una crosta croccante
... è anti-allergico, non cede odori e sapori

HORNEAR PAN CON FLEXI®FORM ORIGINAL (MOLDE ORIGINAL)

Ideal para pasteles, alimentos sabrosos y especialmente para el pan.

FLEXI®FORM ORIGINAL en un 100% silicona de platino de primera calidad ...
... por la alta aplicación de materiales no puede abollarse
... es resistente a la levadura, al contrario de otros muchos moldes
... mantiene siempre la máxima propiedad antiadherente
... dispone de magnificas propiedades energéticas
... garantiza resultados uniformes de horneado y cortezas bonitas
... es antialérgico, inodoro e insípido

ОРИГИНАЛЬНАЯ ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА FLEXI®FORM

Идеальный вариант для выпечки пирогов, запеканок и особенно хлеба.

ОРИГИНАЛЬНАЯ ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ FLEXI®FORM 100% платинового силикона наивысшего качества ...

... не мнется за счет высокой материалаомкости
... устойчива к воздействию закваски в отличие от многих других форм
... всегда сохраняет максимальные антипригарные свойства
... обладает прекрасными энергетическими свойствами
... гарантирует равномерное пропекание и румяную корочку
... гипоаллергенная, без постороннего вкуса и запаха

PIECZENIE CHLEBA ZA POMOCĄ ORYGINALNEJ FORMY DO PIECZENIA FLEXI®FORM

Idealny produkt do kuchni, przyrządzania pysznych potraw oraz szczególnie do wypieku chleba.

ORYGINALNA FLEXI®FORM wyprodukowana w 100-procentowego platynowego silikonu premium ...

... dzięki zastosowanym materiałom nie ulega wgnieceniom
... w przeciwieństwie do innych form w pełni odporna na oddziaływanie zaczynu
... w każdym momencie zachowuje maksymalne właściwości nieprzywierania
... dysponuje doskonałymi właściwościami energetycznymi
... za każdym razem gwarantuje udane wypieki i chrupiącą skórkę
... produkt nie wywołuje reakcji alergicznych, jest neutralny zapachowo i smakowo

Baguette

Ingredients (3 baguettes):

375 g flour (type 550)

240 ml water

15 g salt

30 g yeast, fresh

1 heap. tbsp baking malt

Baking: 240°C air circulation approx. 15 min

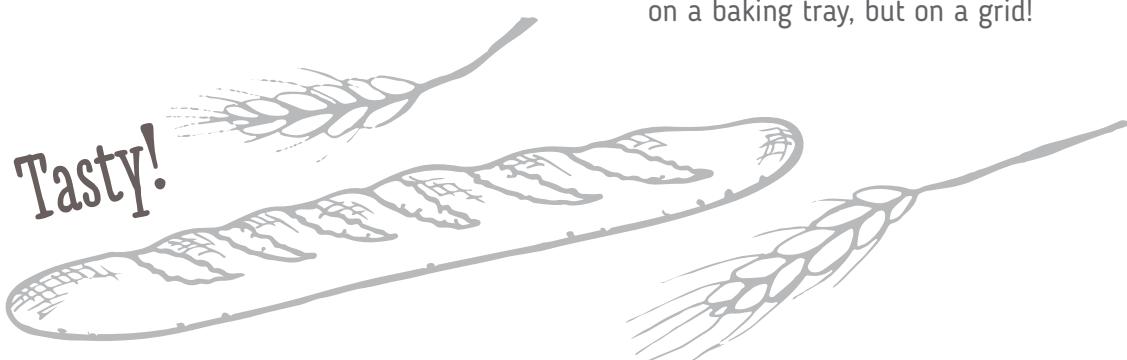
Preparation: approx. 170 min. incl. resting/baking time

1. Dissolve the **yeast** in water. Now knead a dough with the remaining ingredients immediately. Leave to rest for 20 min.
2. Split the dough up into 3 pieces of the same size (à approx. 200 g). Now handle each of the pieces of dough as follows:

Carefully pull out a square form on a well-floured surface. Now fold each of the corners to the centre, one after the other. The corners are folded in the same way as when you fold an envelope. Press on slightly, then leave to rest for an additional 20 minutes. Only pull the dough into form carefully and never knead it or roll it out. Complete this 3x.

3. Pull the pieces of dough to the same length as a baguette and roll it in at the longitudinal side in "snail shell form" and press it in slightly. Now leave it to rest on the baguette mat until the rolls have risen well.
4. Brush the baguettes with water and make numerous incisions.
5. Bake in the preheated oven in air circulation at 240°C for approx. 15 min. When placing it in the oven, add a small amount of water in order to generate water vapour.

TIP: In order to achieve an ideal air circulation, do not place the baguette mat on a baking tray, but on a grid!



Wholemeal baguette

Ingredients (3 baguettes):

150 g wholemeal flour	90 ml milk
225 g wheat flour	30 g yeast
150 ml water	1 heap. tbsp baking malt

15-20 g salt

1 Pinch sugar
30 g linseed
30 g sunflower seeds

Baking: 240°C air circulation approx. 15 min

Preparation: approx. 175 min. incl. resting/baking time

1. Finely chop the **sunflower seeds**.
2. Dissolve the **yeast** in water. Now knead a dough with the remaining ingredients immediately. Only work a small quantity of **sunflower seeds** and **linseed** in when doing so. Place the rest of the seeds to one side. Leave to rest for 20 min.
3. Split the dough up into 3 pieces of the same size (à approx. 200g). Now handle each of the pieces of dough as follows:

Carefully pull out a square form on a well-floured surface. Now fold each of the corners to the centre, one after the other. The corners are folded in the same way as when you fold an envelope. Press on slightly, then leave to rest for an additional 20 minutes. Only pull the dough into form carefully and never knead it or roll it out. Complete this 3x.

4. Pull the pieces of dough to the same length as a baguette and roll it in at the longitudinal side in "snail shell form" and press it in slightly. Now leave it to rest on the baguette mat until the rolls have risen well.

5. Brush the baguettes with water and make numerous incisions. Scatter the remaining **sunflower seeds** and **linseed** over the baguettes.
6. Bake in the preheated oven in air circulation at 240°C for approx. 15 min. When placing it in the oven, add a small amount of water in order to generate water vapour.

TIP: In order to achieve an ideal air circulation, do not place the baguette mat on a baking tray, but on a grid!



Stokbrood

Ingrediënten (3 stokbroden):	240 ml water	30 g verse gist
375 g bloem (type 550)	15 g zout	1 geh. el bakhout

Bakken: 240°C hete lucht ca. 15 min.

Bereiding: ca. 170 min. incl. rust- / baktijd

1. **Gist** in water oplossen. Vervolgens direct een deeg van de resterende ingrediënten kneden. 20 min. laten rusten.
2. Deeg in 3 even grote stukken (à ca. 200 g) verdelen. Met ieder deegstuk nu als volgt te werk gaan:

Op een goed bemerde plek voorzichtig in een rechthoekige vorm trekken. Nu respectievelijk de ene na de andere hoek naar het midden toe vouwen. De hoeken worden omgeklapt, net alsof men een envelop aan het vouwen is. Zachtjes aandrukken, dan nog eens 20 min. laten rusten. Deeg telkens slechts voorzichtig in vorm trekken; nooit kneden of rollen. Deze volledige stap 3 x herhalen.

3. Deegstukken op stokbrood-lengte trekken en „slakkenhuisvormig“ aan de lange zijde inrollen en zachtjes indrukken. Vervolgens op het stokbroodmatje opnieuw laten rusten, totdat de rollen mooi zijn gerezen.
4. Stokbroden met water bestrijken en meerdere maleninsnijden.
5. In de voorverhitte oven op 240°C hete lucht ca. 15 min. bakken. Tijdens het vullen van de oven een beetje water erin doen, om voor waterstoom te zorgen.

TIP: Teneinde een ideale luchtcirculatie te bereiken, het stokbroodmatje niet op een bakplaat, maar op een rooster plaatsen!

Lekker!



Volkoren stokbroden

Ingrediënten (3 stokbroden):

150 g volkorenbloem

225 g tarwebloem

150 ml water

90 ml melk

30 g gist

1 geh. el bakhout

15-20 g zout

1 snufje suiker

30 g lijnzaad

30 g zonnebloempitten

Bakken: 240°C hete lucht ca. 15 min.

Bereiding: ca. 175 min. incl. rust- / baktijd

1. **Zonnebloempitten** fijn hakken.

2. **Gist** in water oplossen. Vervolgens direct een deeg van de resterende ingrediënten kneden. Hierbij slechts een klein gedeelte van de **zonnebloempitten** en **lijnzaad** verwerken. De rest van de pitten opzij leggen. 20 min. laten rusten.

3. Deeg in 3 even grote stukken (à ca. 200 g) verdelen. Met ieder deegstuk nu als volgt te werk gaan:

Op een goed bemeerde plek voorzichtig in een rechthoekige vorm trekken. Nu respectievelijk de ene na de andere hoek naar het midden toe vouwen. De hoeken worden omgeklapt, net alsof men een envelop aan het vouwen is. Zachtjes aandrukken, dan nog eens 20 min. laten rusten. Deeg telkens slechts voorzichtig in vorm trekken; nooit kneden of rollen. Deze volledige stap 3 x herhalen.

4. Deegstukken op stokbrood-lengte trekken en „slakkenhuisvormig“ aan de lange zijde inrollen en zachtjes indrukken. Vervolgens op het stokbroodmatje opnieuw laten rusten, totdat de rollen mooi zijn gerezen.

5. Stokbroden met water bestrijken een meerdere malen insnijden. Resterende **zonnebloempitten** en **lijnzaad** op de stokbroden verdelen.

6. In de voorverhitte oven op 240°C hete lucht ca. 15 min. bakken. Tijdens het vullen van de oven een beetje water erin doen, om voor waterstoom te zorgen.

TIP: Teneinde een ideale luchtcirculatie te bereiken, het stokbroodmatje niet op een bakplaat, maar op een rooster plaatsen!



Baguette

Ingrédients (3 baguettes) :

375 g de farine de (type 550)

240 ml d'eau

15 g de sel

30 g de levure fraîche

1 cs bombée de farine de malt

Cuisson : 240°C au four à chaleur tournante, env. 15 min**Préparation :** env. 170 min, temps de repos et de cuisson inclus

1. Dissoudre la **levure** dans l'eau. Pétrir alors immédiatement avec le reste des ingrédients. Laisser reposer la pâte au moins 20 min.

2. Séparer la pâte en 3 portions de taille identique (env. 200 g). Suivre les étapes suivantes pour chaque pâton :

Sur une surface suffisamment farinée, façonner prudemment le pâton en forme de carré. Plier alors les coins les uns après les autres vers le milieu. Les coins sont rabattus comme si l'on pliait une enveloppe. Presser légèrement puis laisser reposer 20 min supplémentaires. Toujours façonner la pâte avec prudence. Ne jamais pétrir ou rouler. Répéter l'étape complète 3 x.

3. Etirer les pâtons en baguette et enruler en forme d'escargot sur la longueur. Laisser à nouveau reposer sur le tapis de cuisson jusqu'à ce que les pâtons soient suffisamment levés.

4. Les enduire ensuite avec de l'eau et faire plusieurs fentes.

5. Faire cuire dans le four préchauffé à 240°C (chaleur tournante) pendant environ 15 min. Arroser le four avec un peu d'eau pendant la cuisson pour générer de la vapeur.

SUGGESTION: Pour une meilleure circulation de l'air, placer le tapis de cuisson sur une grille plutôt que sur une plaque !



Délicieux!

Baguettes au blé complet

Ingédients (3 baguettes) :

150 g de farine au blé complet
225 g de farine de froment
150 ml d'eau

90 ml de lait
30 g de levure
1 cs bombée de farine de malt
15-20 g de sel

1 pincée de sucre
30 g de graines de lin
30 g de graines de tournesol

Cuisson : 240°C au four à chaleur tournante, env. 15 min

Préparation : env. 175 min, temps de repos et de cuisson inclus

1. Hacher finement les **graines de tournesol**.
2. Dissoudre la **levure** dans l'eau. Pétrir alors immédiatement avec le reste des ingrédients. Incorporer ici uniquement qu'une petite partie des **graines de tournesol** et de **lin**. Laisser le reste des graines de côté. Laisser reposer 20 min.
3. Séparer la pâte en 3 portions de taille identique (env. 200 g). Suivre les étapes suivantes pour chaque pâton :

Sur une surface suffisamment farinée, façonner prudemment le pâton en forme de carré. Plier alors les coins les uns après les autres vers le milieu. Les coins sont rabattus comme si l'on pliait une enveloppe. Presser légèrement puis laisser reposer 20 min supplémentaires.

Toujours façonner la pâte avec prudence. Ne jamais pétrir ou rouler. Répéter l'étape complète 3 x.

4. Etirer les pâtons en baguette et enruler en forme d'escargot sur la longueur. Laisser à nouveau reposer sur le tapis de cuisson jusqu'à ce que les pâtons soient suffisamment levés.

5. Les enduire ensuite avec de l'eau et faire plusieurs fentes. Répartir le reste des **graines de tournesol** et de **lin** sur les baguettes.
6. Faire cuire dans le four préchauffé à 240°C (chaleur tournante) pendant environ 15 min. Arroser le four avec un peu d'eau pendant la cuisson pour générer de la vapeur.

SUGGESTION: Pour une meilleure circulation de l'air, placer le tapis de cuisson sur une grille plutôt que sur une plaque !

Délicieux et bon
pour la santé !



Baguette

Ingredienti (3 Baguette):

375 g di farina (tipo tedesco 550)

240 ml di acqua

15 g di sale

30 g di lievito, fresco

1 cucchiaio colmo di malto

Cottura: 240°C – forno ventilato - ca. 15 min

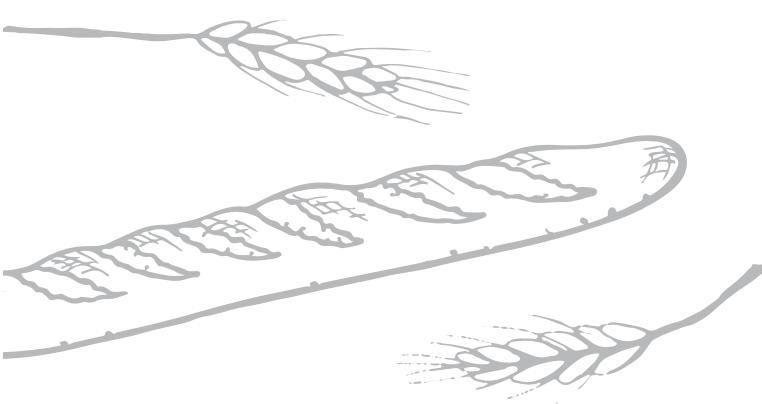
Preparazione: ca. 170 min., tempo di riposo e cottura incluso

1. Sciogliere nell'acqua il **lievito**. Infine lavorare subito l'impasto, aggiungendo tutti gli ingredienti. Lasciar riposare per 20 min.
2. Suddividere l'impasto in 3 parti uguali (di ca. 200g). Ogni singola parte di impasto deve essere lavorata come segue:

Su un piano di lavoro, ben infarinato, mettere in forma - tirandolo - ogni pezzo per ottenere una forma quadrata. Ora piegare ogni singolo angolo verso il centro. Gli angoli devono essere piegati come per una busta. Esercitare una leggera pressione e lasciar riposare per altri 20 minuti. L'impasto deve essere solo tirato con molto cautela, mai lavorato oppure steso con il mattarello. Ripetere per tre volte questa fase.

3. Ora tirare i pezzi di pasta fino ad ottenere la lunghezza tipica della baguette e arrotolare il lato longitudinale, formando una specie di „guscio di lumaca“. Esercitare una leggera pressione. Lasciare riposare le baguette sul foglio per baguette fino a quando non risultano ben lievitate.
4. Spennellare le baguette con acqua ed intagliare in più punti.
5. Cuocere nel forno preriscaldato a 230°C – forno ventilato – per ca. 15 minuti. Quando si infornano le baguette versare anche un po' d'acqua per creare vapore.

SUGGERIMENTO: per ottenere una circolazione dell'aria ideale, non posizionare il foglio per baguette sulla teglia da forno, bensì su una griglia!



Semplicemente
delizioso!

Baguette integrali

Ingredienti (3 Baguette):

150 g di farina integrale
225 g di farina di frumento
150 ml di acqua

90 ml di latte
30 g di lievito
1 cucchiaino colmo di malto
15-20 g di sale

1 pizzico di zucchero
30 g di semi di lino
30 g di semi di girasole

Cottura: 240°C - forno ventilato - ca. 15 min

Preparazione: ca. 175 min., tempo di riposo e cottura incluso

1. Tritare finemente i **semi di girasole**.
2. Sciogliere nell'acqua il **lievito**. Infine lavorare subito l'impasto, aggiungendo tutti gli ingredienti. Aggiungere solo una piccola parte dei **semi di girasole** e **lino**. Mettere da parte gli altri semi. Lasciar riposare per 20 min.
3. Suddividere l'impasto in 3 parti uguali (di ca. 200g). Ogni singola parte di impasto deve essere lavorata come segue:

Su un piano di lavoro, ben infarinato, mettere in forma - tirandolo - ogni pezzo per ottenere una forma quadrata. Ora piegare ogni singolo angolo verso il centro. Gli angoli devono essere piegati come per una busta. Esercitare una leggera pressione e lasciar riposare per altri 20 minuti. L'impasto deve essere solo tirato con molta cautela, mai lavorato oppure steso con il mattarello. Ripetere per tre volte questa fase.

4. Ora tirare i pezzi di pasta fino ad ottenere la lunghezza tipica della baguette e arrotolare il lato longitudinale, formando una specie di „guscio di lumaca“. Esercitare una leggera pressione. Lasciare riposare le baguette sul foglio per baguette fino a quando non risultano ben lievitate.

5. Spennellare le baguette con acqua ed intagliare in più **punti**.
6. Cuocere nel forno preriscaldato a 230°C - forno ventilato - per ca. 15 minuti. Quando si infornano le baguette versare anche un po' d'acqua per creare vapore.

SUGGERIMENTO: per ottenere una circolazione dell'aria ideale, non posizionare il foglio per baguette sulla teglia da forno, bensì su una griglia!

**Sano &
buono!**



Baguette

Ingredientes (3 Baguettes):

375 g harina (tipo 550)

240 ml agua

15 g sal

30 g levadura fresca

1 cucharada colmada de malta

Horno: 240°C alrededor de 15 min de aire circulante**Preparación:** alrededor de 170 min. incluyendo el tiempo de horneado y reposo

1. Diluir la **levadura** en agua. Seguidamente, hacer una masa con el resto de ingredientes. Dejar reposar 20 min.
2. Dividir la masa en tres trozos iguales (cada uno de alrededor de 200g). Proceder de la manera siguiente para cada trozo de masa:

Sobre una superficie bien enharinada, formar cuidadosamente con la masa un cuadrado. Doblar cada una de las esquinas hacia el centro. Las esquinas se doblarán de la misma forma que si estuviéramos haciendo un sobre. Presionar ligeramente, y dejar reposar otros 20 min. Estirar la masa siempre con precaución, no amasarla o enrollarla. Repetir este proceso al completo 3 veces.

3. Estirar los trozos de masa hasta alcanzar la longitud de una baguette y enrollar la parte larga en forma espiral. Presionar ligeramente. Volver a dejar reposar en el molde para baguettes hasta que los rollos hayan subido bien.
4. Pintar las baguettes con agua y hacer varias incisiones.
5. Hornear en horno precalentado a 240°C alrededor de 15 min. Cuando vayamos a introducir las baguettes en el horno, vertir un poco de agua para producir vapor.

IDEA: ¡Para conseguir una circulación de aire perfecta, colocar el molde para baguettes no encima de una bandeja, sino de una rejilla!

¡Delicioso!



Baguette integral

Ingredientes (3 Baguettes):

150 g harina integral	90 ml leche
225 g harina de trigo	30 g levadura
150 ml agua	1 cuchara colmada de malta

15-20 g sal

1 Prise azúcar

30 g linaza

30 g semillas de girasol

Horno: 240°C alrededor de 15 min de aire circulante

Preparación: alrededor de 175 min. incluyendo el tiempo de horneado y reposo

1. Picar las **semillas de girasol** muy finas.
2. Diluir la **levadura** en agua. Seguidamente, hacer una masa con el resto de ingredientes. Para ello, utilizar sólamente una pequeña parte de las **semillas de girasol** y la **linaza**. Separar el resto de semillas. Dejar reposar 20 min.
3. Dividir la masa en tres trozos iguales (cada uno de alrededor de 200g). Proceder de la manera siguiente para cada trozo de masa:

Sobre una superficie bien enharinada, formar cuidadosamente con la masa un cuadrado. Doblar cada una de las esquinas hacia el centro. Las esquinas se doblarán de la misma forma que si estuviéramos haciendo un sobre. Presionar ligeramente, y dejar reposar otros 20 min. Estirar la masa siempre con precaución, no amasarla o enrollarla. Repetir este proceso al completo 3 veces.

4. Estirar los trozos de masa hasta alcanzar la longitud de una baguette y enrollar la parte larga en forma espiral. Presionar ligeramente. Volver a dejar reposar en el molde para baguettes hasta que los rollos hayan subido bien.

5. Untar las baguettes con agua y hacer varias incisiones. Espolvorear el resto de las **semillas de girasol** y la **linaza**.
6. Hornear en horno precalentado a 240°C alrededor de 15 min. Cuando vayamos a introducir las baguettes en el horno, vertir un poco de agua para producir vapor.

IDEA: ¡Para conseguir una circulación de aire perfecta, colocar el molde para baguettes no encima de una bandeja, sino de una rejilla!



Багеты

Ингредиенты (для 3 багетов):

375 г муки (тип 550)

240 мл воды

15 г соли

30 г свежих дрожжей

1 ст. ложка муки из спельты, с горкой

Выпекать: при температуре 240 °C в режиме конвекции около 15 минут

Приготовление: около 170 минут, включая время расстойки теста и выпекания

1. Растворить **дрожжи** в воде. Затем добавить остальные ингредиенты и быстро замесить тесто. Оставить на 20 минут постоять.
2. Разделить тесто на 3 равные части (каждая примерно по 200 г). С каждой частью сделать следующее:

На хорошо посыпанной мукой поверхности из теста вытянуть четырехугольник. Один за другим каждый угол загнуть в середину. Углы теста заворачиваются подобно углам конверта. Слегка надавить, оставить на 20 минут подходит. Тесто следует вытягивать очень аккуратно, не вымешивать и не раскатывать. Все эти действия повторить с каждой частью теста.

3. Куски теста вытянуть по длине багета и свернуть в рулет, слегка надавить. Затем дать расстояться и подойти.
4. В завершение смазать багеты водой и сделать несколько надрезов.
5. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 240 °C в режиме конвекции около 15 минут. При отправлении багетов в духовку добавить немного воды для образования водяного пара.

СОВЕТ: чтобы добиться идеальной циркуляции воздуха, багетницу следует ставить не на противень, а на решетку!



Цельнозерновых багетов

Ингредиенты (для 3 багетов):

150 г цельнозерновой муки
225 г пшеничной муки
150 мл воды

90 мл молока
30 г дрожжей
1 ст. ложка хлебопекарного солода, с горкой
15-20 г соли

1 щепотка сахара
30 г льняного семени
30 г семечек подсолнечника

Выпекать: при температуре 240 °C в режиме конвекции около 15 минут

Приготовление: около 175 минут, включая время расстойки теста и выпекания

1. Мелко порубить **семечки подсолнечника**.
2. Растворить **дрожжи** в воде. Затем добавить остальные ингредиенты и быстро замесить тесто. Добавить небольшое количество **семечек** подсолнечника и **льняного** семени. Остальные семечки отложить в сторону. Оставить на 20 минут постоять.
3. Разделить тесто на 3 равные части (каждая примерно по 200 г). С каждой частью сделать следующее:

На хорошо посыпанной мукой поверхности из теста вытянуть четырехугольник. Один за другим каждый угол загнуть в середину. Углы теста заворачиваются подобно углам конверта. Слегка надавить, оставить на 20 минут подходит. Тесто следует вытягивать очень аккуратно, не вымешивать и не раскатывать. Все эти действия повторить с каждой частью теста.

4. Куски теста вытянуть по длине багета и свернуть в рулет, слегка надавить. Затем дать расстояться и подойти.

5. В завершение смазать багеты водой и сделать несколько надрезов. Распределить по багетам оставшиеся **семечки** подсолнечника и **льняное** семя.
6. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 240 °C в режиме конвекции около 15 минут. При отправлении багетов в духовку добавить немного воды для образования водяного пара.

СОВЕТ: чтобы добиться идеальной циркуляции воздуха, багетницу следует ставить не на противень, а на решетку!



Bagietka

Składniki (na 3 bagietki):

375 g mąki (typu 550)

240 ml wody

15 g soli

30 g drożdży, świeżych

1 czubata łyżka stołowa słodu piekarniczego

Pieczenie: w 240°C z termoobiegiem przez około 15 minut

Przygotowanie: około 170 minut, w tym czas leżakowania i pieczenia

1. **Drożdże** rozpuścić w wodzie. Następnie z pozostałych składników niezwłocznie ugnieść ciasto. Pozostawić na 20 minut do leżakowania.

2. Ciasto podzielić na 3 równe części (po około 200g). Z każdą częścią ciasta należy postępować następująco:

Na obficie oprószonej mąką powierzchni należy ostrożnie rozciągnąć ciasto do kształtu czworokąta. Teraz każdy róg kolejno założyć do środka. Rogi należy zakładać jak w kopercie. Lekko docisnąć, następnie pozostawić na 20 minut do leżakowania. Ciasto należy zawsze ostrożnie rozciągać, nigdy nie ugniatać ani nie wałkować. Wszystkie te czynności powtórzyć 3 razy.

3. Z części ciasta uformować długie bagietki, z dłuższego boku zawinąć w kształcie ślimaka i lekko docisnąć. Następnie ponownie pozostawić na macie do bagietek do leżakowania, aż uformowane ciasto ładnie wyrosnie.

4. Bagietki posmarować wodą i wielokrotnie ponacinać.

5. Piec w rozgrzanym piekarniku w 240°C z termoobiegiem przez około 15 minut. Podczas wkładania do piekarnika należy do niego wlać odrobinę wody, aby wytworzyć parę wodną.

RADA: Aby uzyskać idealną cyrkulację powietrza, maty do bagietek nie należy kłaść na blasze, tylko na ruszcie!

Pyszne!



Bagietki razowe

Składniki (na 3 bagietki):

150 g mąki razowej

225 g mąki pszennej

150 ml wody

90 ml mleka

30 g drożdży

1 czubata łyżka stołowa słodu piekarniczego

15-20 g soli

1 Szczypta cukru

30 g nasion Inu

30 g pestek słonecznika

Pieczenie: w 240°C z termoobiegem przez około 15 minut

Przygotowanie: około 175 minut, w tym czas leżakowania i pieczenia

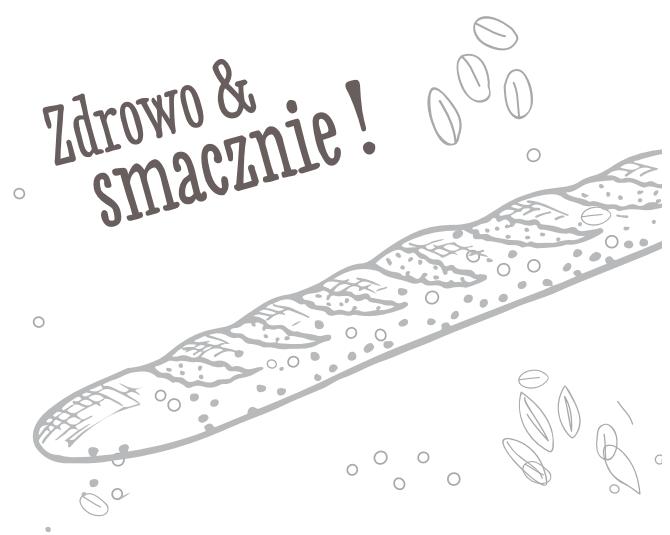
1. Pestki słonecznika drobno posiekać.
2. Drożdże rozpuścić w wodzie. Następnie z pozostałych składników niezwłocznie ugnieść ciasto. Na tym etapie należy dodać tylko małą ilość ziaren słonecznika i Inu. Resztę ziaren odłożyć na bok. Pozostawić na 20 minut do leżakowania.
3. Ciasto podzielić na 3 równe części (po około 200g). Z każdą częścią ciasta należy postępować następująco:

Na obficie opruszonej mąką powierzchni należy ostrożnie rozciągnąć ciasto w kształcie czterokąta. Następnie każdorazowo jeden kąt po drugim zginać ku środkowi. Kąty powinny być tak zginane, jakby składało się kopertę. Lekko docisnąć, następnie pozostawić na 20 minut do leżakowania. Ciasto należy zawsze ostrożnie rozciągać, nigdy ugniatać ani wałkować. Ten kompletny etap należy powtórzyć 3 razy.

4. Z części ciasta uformować długie bagietki i „schneckenhausförmig“ an der Längsseite einrollen i lekko docisnąć. Następnie ponownie pozostawić na macie do bagietek do leżakowania, do czasu aż ruloniki ładnie wyrosną.

5. Bagietki posmarować wodą i wielokrotnie ponacinać. Resztę ziaren słonecznika i Inu rozłożyć na bagietkach.
6. Piec w rozgrzanym piekarniku w 240°C z termoobiegem przez około 15 minut. Podczas załadowania piekarnika należy do niego wrąć odrobinę wody, aby uzyskać parę wodną.

RADA: Aby uzyskać idealną cyrkulację powietrza, maty do bagietek nie należy kłaść na blasze, tylko na ruszcie!



GARANTIEERKLÄRUNG

Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 15 Jahren die einwandfreie Funktion unserer Original Flexi-Form Produkte in Bezug auf Material, Verarbeitung und Funktion. Die Garantiefrist beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produkts.

Voraussetzung für die Geltendmachung der Garantie ist neben der Vorlage des Kaufbelegs eine ordnungsgemäße Behandlung entsprechend den von uns gegebenen Gebrauchs- und Pflegehinweisen sowie die bestimmungsgemäße Benutzung des Produkts. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg nebst dem fehlerhaften Produkt vorzulegen. Senden Sie uns die fehlerhafte Form bitte an die unten angegebene Adresse und wir werden dieses kostenlos gegen ein neues austauschen und Ihnen zusenden. Der Endverbraucher hat im Rahmen der Garantie ausschließlich Anspruch auf Neulieferung. Solange dasselbe Modell im Lieferprogramm geführt wird, wird dieses durch ein Produkt desselben Modells ersetzt. Wird das Modell nicht mehr im Lieferprogramm geführt, wird das fehlerhafte Produkt durch ein ähnliches, im Lieferprogramm geführtes Produkt ersetzt.

GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Durch diese Garantieerklärung werden Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die dem Käufer gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang ungemindert zu.

GARANTIEGEBER

LURCH AG · Schinkelstraße 6 · 31137 Hildesheim · Germany
Tel.: +49 (0) 5121 / 74 991 74 · info@lurch.de · www.lurch.de

WARRANTY DECLARATION

During the 15-year warranty period, we hereby guarantee the proper functioning of Original Flexi-Form products with regard to materials, craftsmanship and function. The warranty period begins on the date the product is purchased.

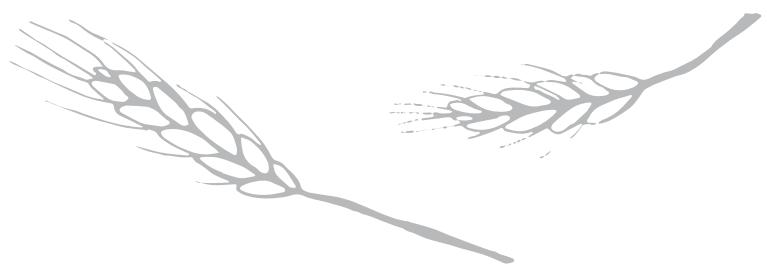
In addition to submitting proof of purchase, in order to make a warranty claim you are required to have handled the product in keeping with the instructions for use and care supplied by us as well as to have used the product exclusively for its intended purpose. The proof of purchase and the faulty product must be presented to validate the claim under warranty. Please send the faulty mould to us at the address provided below and we will exchange it for a new mould and send it to you free of charge. The end user is entitled to a replacement within the terms of the warranty. Provided that this model is still included in the product range, the faulty item will be replaced by a product of the same type. If the model is no longer included in the product range, the faulty product will be replaced with a similar product from the current product range.

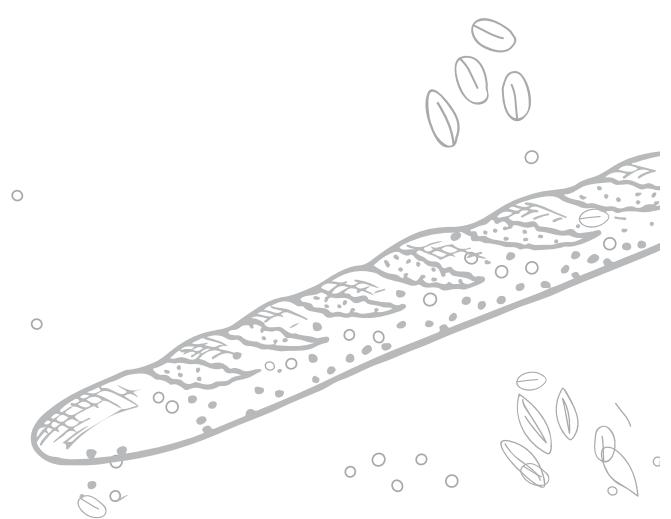
LEGAL WARRANTY

The consumer's statutory rights against the seller if the purchased product was not free of defects at the time of transfer of risk are not affected by this guarantee. During the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights for subsequent fulfilment, price reduction, withdrawal from the contract and compensation according to §§ 437 ff BGB (German Civil Code) to the extent permitted by law.

WARRANTY ISSUER

LURCH AG · Schinkelstraße 6 · 31137 Hildesheim · Germany
Tel.: +49 (0) 5121 / 74 991 74 · info@lurch.de · www.lurch.de





Designed &
Engineered
in Germany



WERDE FAN!
www.lurch.de/seiLurch

LURCH AG

Schinkelstraße 6
31137 Hildesheim · Germany
Tel. +49 (0)5121 7499174
info@lurch.de · www.lurch.de