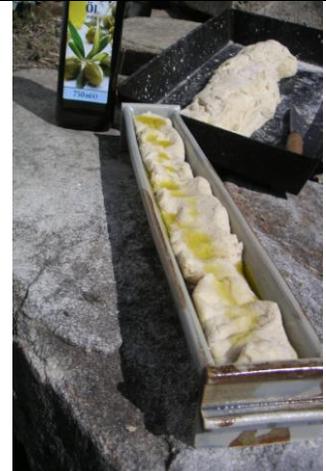


BACKRINNEN

**(nicht nur) zum
BAGUETTE BACKEN und PRÄSENTIEREN**



500 g Weizenmehl, Glatt
300 ml Wasser
20 g Trockenhefe
1 TL Salz
Durchkneten, 2 St. gehenlassen
**Olivenöl in Rinne, ev.
mit Gewürzen/Soßen...**
25 min. Backzeit bei 220°C
Unterschiedliches Mehl und Hefe
bringen verschiedene Ergebnisse



Design: „Keramik aus dem Waldviertel“ Jutta & Janos SZABO
A-3593 Neupölla, Kleinraabs 2 T: 02988 6577

www.ARTforUSERS.com

Für weitere Rezepte, Ideen und Videovorführungen klicken Sie hier:

www.youtube.com/slowfoodkeramik