



Préparation: Pain d'épices

Préchauffer le four à 180 °C (four à convection 160 °C). Les ingrédients doivent être à température ambiante. Pétrir 500 g de mélange avec 1 œuf (50 g), 60 g de beurre (crème) et 60 ml d'eau pour obtenir une pâte ferme et la laisser durcir au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Étalez la pâte sur une surface farinée (3 mm d'épaisseur) et découpez les biscuits. Faites cuire les biscuits au milieu du four pendant environ 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laissez les biscuits refroidir et décorez-les comme vous le souhaitez.



Zubereitung: Lebkuchen

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. 500 g Mischung mit 1 Ei (50 g), 60 g (Sahne-) Butter und 60 ml Wasser zu einem festen Teig verkneten und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde steif werden lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche (3 mm dick) ausrollen und die Kekse ausschneiden. Die Kekse in der Mitte des Ofens ca. 12 Minuten goldgelb backen. Die Kekse abkühlen lassen und nach Belieben dekorieren.



Preparación: Pan de Jengibre

Precalentar el horno a 180 °C (horno de convección 160 °C). Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Amasar 500 g de mezcla con 1 huevo (50 g), 60 g de mantequilla (crema) y 60 ml de agua hasta obtener una masa firme y dejarla endurecer en la nevera durante al menos 1 hora. Extender la masa sobre una superficie enharinada (3 mm de grosor) y cortar las galletas. Hornear las galletas en el centro del horno durante unos 12 minutos hasta que estén doradas. Deje que las galletas se enfrien y decórelas como desee.



Preparazione: Pan di Zenzero

Preriscalda il forno a 180 °C (forno ventilato 160 °C). Lavora gli ingredienti a temperatura ambiente. Impasta 500 g di miscela insieme ad 1 uovo (50 g), 60 g (panna) burro e 60 ml di acqua fino ad ottenere un impasto consistente e lascia riposare per 1 ora in frigorifero. Stendi l'impasto sul piano di lavoro infarinato (fino a ca. 3 mm di spessore). Crea dei biscotti e infornali e nel centro del forno per ca. 12 minuti fino ad ottenerne la doratura. Lasciali raffreddare e decorali a piacere.

SKU: F11140 (500 g)