



Préparation: Biscuits à l'épeautre

Les ingrédients doivent être à température ambiante. Pour ces biscuits, utilisez 500 g de préparation, ½ œuf (25 g), 150 g de beurre et 15 ml d'eau. Placez la préparation, les œufs, le beurre et l'eau dans un bol. Mélangez à faible vitesse pendant 3 minutes jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse. Roulez la pâte en une barre de 6 cm de diamètre et enveloppez-la dans un film plastique. Laissez la pâte reposer au réfrigérateur pendant 1 heure. Préchauffer le four à 175°C (four à convection 160°C). Coupez des biscuits de 2 cm de large et placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en les espaçant de 5 cm. Faire cuire les biscuits au milieu du four pendant 18 à 20 minutes. Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir sur une grille de refroidissement.

Zubereitung: Dinkelkekse

Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Für diese Kekse werden 500 g Mischung, ½ Ei (25 g), 150 g Butter und 15 ml Wasser verwendet. Die Mischung, die Eier, die Butter und das Wasser in eine Schüssel geben. Minuten lang auf niedriger Stufe mixen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zu einer Rolle von 6 cm Durchmesser rollen und in Frischhaltefolie einwickeln. 1 Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 175°C (Umluft 160°C) vorheizen. 2 cm breite Plätzchen ausstechen und mit 5 cm Abstand auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech legen. 18-20 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Die Kekse aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Preparación: Galletas de espelta

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Para estas galletas, utilice 500 g de mezcla, ½ huevo (25 g), 150 g de mantequilla y 15 ml de agua. Poner la mezcla, los huevos, la mantequilla y el agua en un bol. Mezclar a baja velocidad durante 3 minutos hasta obtener una masa homogénea. Enrolle la masa en una barra de 6 cm de diámetro y envuélvala en papel de plástico. Deja que la masa se cuaje en la nevera durante 1 hora. Precalentar el horno a 175°C (horno de convección 160°C). Corta las galletas de 2 cm de ancho y colócalas en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino con una separación de 5 cm. Hornear las galletas en la mitad del horno durante 18-20 minutos. Sacar las galletas del horno y dejarlas enfriar sobre una rejilla.

Preparazione:

Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Per questi biscotti, utilizzare 500 g di impasto, ½ uovo (25 g), 150 g di burro e 15 ml di acqua. Mettete la miscela, le uova, il burro e l'acqua in una ciotola. Mescolare a bassa velocità per 3 minuti fino ad ottenere una pastella omogenea. Stendere l'impasto in una barra di 6 cm di diametro e avvolgerlo nella pellicola. Lasciare l'impasto in frigorifero per 1 ora. Preriscaldare il forno a 175°C (forno a convezione 160°C). Tagliare i biscotti di 2 cm di larghezza e metterli su una teglia rivestita di carta da forno a 5 cm di distanza l'uno dall'altro. Cuocere i biscotti al centro del forno per 18-20 minuti. Togliere i biscotti dal forno e lasciarli raffreddare su una griglia di raffreddamento.

SKU: F11145 (500 g)

