LÉKUÉ

OVEN · MICROWAVE · FREEZER · DISHWASHER
HORNO · MICROONDAS · CONGELADOR · LAVAVAJILLAS
FOUR · MICRO-ONDES · CONGELATEUR · LAVE-VAISSELLE

ANTIADHERENTE NON-STICK ANTI-ADHERENT

+ 220°C
+ 428°F
- 60°C
- 76°F

In compliance with European and FDA regulatory requirements for food contact materials.

De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos.

De conformitat amb la normativa europea i FDA vigent de materials en contacte amb aliments.
Núm RSIPAC: 39.05271/CAT

Conformément à la norme européenne et à la FDA en vigueur, relatives aux matériaux en contact avec les aliments.

Em conformidade com la normativa europeia e FDA em vigor relativa aos materiais em contacto com os alimentos.

In conformitá alla normativa europea in vigore sui materiali in contatto con alimenti.

Gemäß der Europäischen Richtlinien für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmittel.
Overeenkomstig de europese richtlijnen voor gebruiksvoorwerpen in verbinding met levensmiddelen.

В соответствии с действующим европейским законодательством по материалам контакта с пищевыми продуктами.

Godkendt til kontakt med fødevarer af både EU og FDA (de amerikanske fødevaremyndigheder).

Noudattaa ruoka-aineiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista annettua eurooppalaista standardia ja voimassaolevaa FDA:ta.

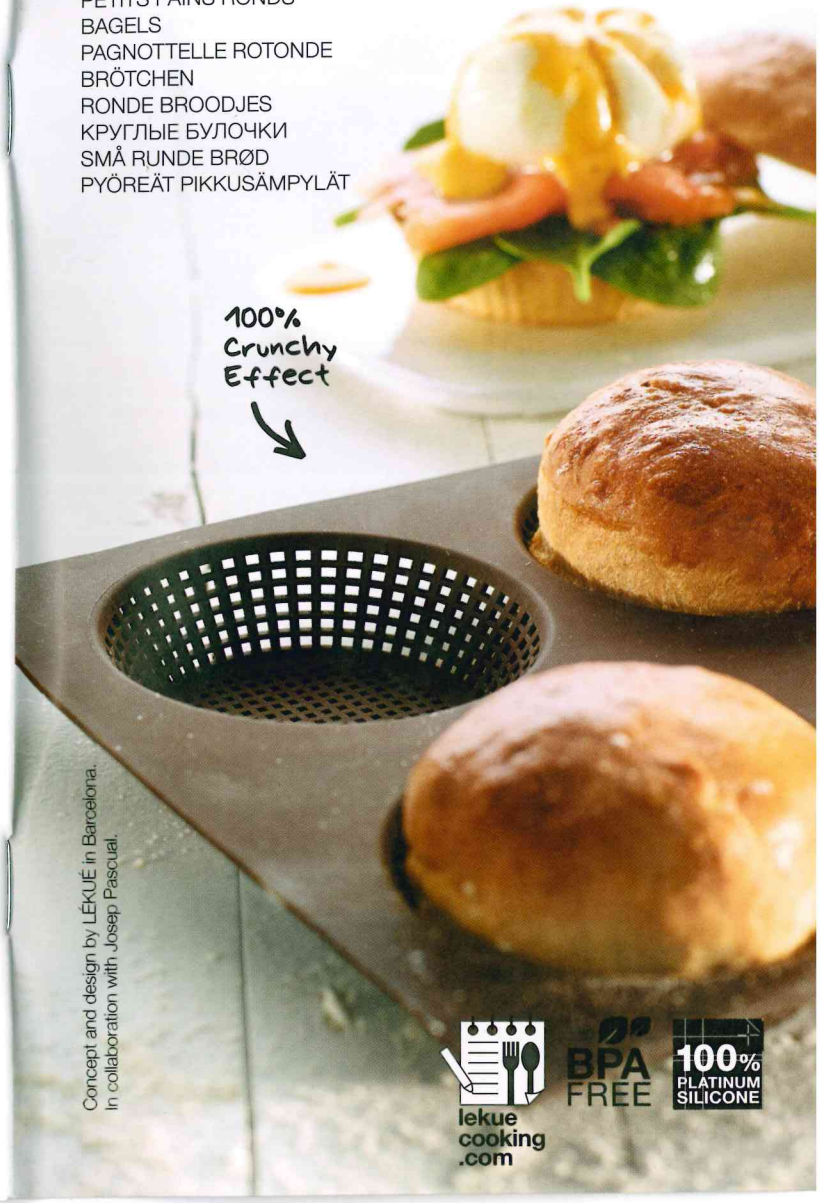
FOL00130

Barcelona 16, 08120 La Llagosta / SPAIN
T. +34 93 574 26 40 · info@lekuecooking.com
ES B61059754

www.lekuecooking.com

BREAD ROLLS
PANECILLOS REDONDOS
PANETS RODONS
PETITS PAINS RONDS
BAGELS
PAGNOTTELLE ROTONDE
BRÖTCHEN
RONDE BROODJES
КРУГЛЫЕ БУЛОЧКИ
SMÅ RUNDE BRØD
PYÖREÄT PIKKUSÄMPYLÄT

LÉKUÉ



Concept and design by LÉKUÉ in Barcelona.
In collaboration with Josep Pascual.

lekue cooking .com

BPA FREE

100% PLATINUM SILICONE

Lékué

Includes **gluten-free** recipes!
¡Incluye recetas **sin gluten**!
Recettes **sans gluten** incluses !

ENG	**4 · 7**	Discover the recipes!
ESP	**8 · 11**	¡Descubre las recetas!
CAT	**12 · 15**	Descobreix les receptes!
FR	**16 · 19**	Découvrez les recettes!
PT	**20 · 23**	Descubra as receitas
IT	**24 · 27**	Scopri le ricette!
DE	**28 · 31**	Entdecken Sie unsere Rezepte!
NL	**32 · 35**	Ontdek de recepten!
РУС	**36 · 39**	Попробуйте наши рецепты!
DA	**40 · 43**	Oplev de spændende opskrifter!
FIN	**44 · 47**	Löydä reseptimme!

DE

Die guten eigenschaften von brot!

Brot ist ein Grundnahrungsmittel, das die Grundlage der Ernährungspyramide der gesunden Ernährung bildet. Ernährungsexperten empfehlen, täglich zwischen 220 und 250 g Brot, verteilt auf mehrere Mahlzeiten, zu sich zu nehmen.

Brot hat wenig Fett und viele Ballaststoffe, mit wichtigen Kohlenhydraten, Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen für die Gesundheit.

Brot ist enorm vielseitig! Sei es als Butterbrot oder als Beilage zum Essen – den Kombinationsmöglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt.

Brot macht **sschnell satt.**

Wussten Sie, dass ...?

Damit die Mini-Brötchen besser aufgehen, können Sie beim Vorheizen Vulkansteine oder eine Schüssel mit Eis in den Backofen geben. Kurz bevor Sie die Form in den Ofen stellen, etwas Wasser auf die Steine spritzen. Dadurch entsteht Dampf, der während des Backens für Hitze sorgt. So bekommen die Brötchen eine knusprige Kruste.

Techniken der Teigzubereitung. Wählen Sie die Methode, die Ihnen am ehesten zusagt.

1. Den Teig 15 Minuten lang kneten.
2. Den Teig alle 15 Minuten für 4-5 Minuten kneten. Diesen Vorgang 4 bis 5 mal wiederholen.

Natürliche Zutaten verbessern den Geschmack und die Qualität Teigs.

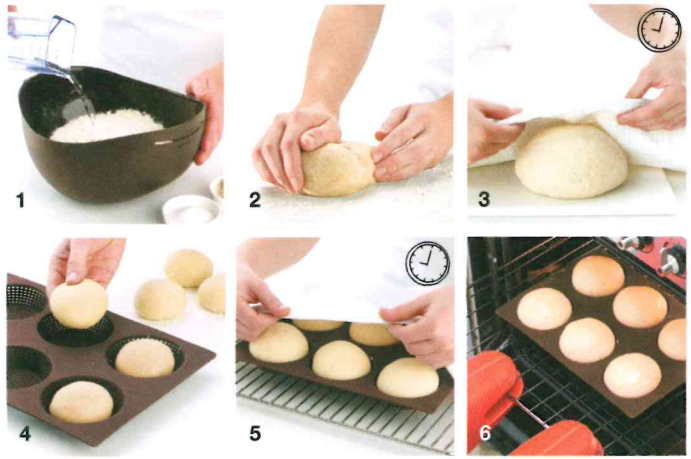
6 Brötchen auf einmal backen! Genießen Sie Ihre selbstgemachten MiniBrötchen zum Frühstück, als Snack zwischendurch oder als Beilage zum Essen. In der Form aus Platin-Silikon mit ihren 6 Mulden wird der Teig perfekt gegart. Durch die **Mikroperforierung** werden die Brötchen rundherum goldgelb und knusprig. Platin-Silikon verfügt über beste Antihaft-Eigenschaften, so dass sich die Brötchen auch ohne vorheriges Einfetten der Form ganz einfach lösen lassen. Die Backform bietet optimale Flexibilität und ist gleichzeitig extrem widerstandfähig und somit sehr sicher in ihrer Handhabung.

HINWEISE

1. Das Produkt vor Gebrauch dem ersten Gebrauch gründlich spülen. **2.** Fetten Sie die Form bei den ersten Backvorgängen leicht ein. **3.** Geeignet für die Verwendung in der Mikrowelle sowie im Backofen und spülmaschinenfest. **4.** Stellen Sie die Form weder auf eine offene Flamme noch direkt auf eine Wärmequelle. **5.** Bei Verwendung im Backofen mittlere oder untere Schiene wählen. **6.** Nutzen Sie niemals die Grillfunktion Ihrer Mikrowelle, da diese die Backform beschädigen könnte. **7.** Verwenden Sie keine aggressiven oder groben Reinigungs- und Scheuermittel. **8.** Verwenden Sie keine scharfkantigen Utensilien in der Form.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Zutaten in eine Schüssel geben. **2.** Kneten. **3.** Mit einem Tuch abdecken und ruhen lassen. **4.** Den Teig in 6 Portionen teilen und diese in die Mulden geben. **5.** Gehen lassen. **6.** Backen. Guten Appetit!



Brötchen

ZUTATEN
245 g Stärkemehl · 100 ml Wasser · 5 g Salz · 12 g Zucker · 2 g Milchpulver · 24 g Butter · 24 g Eier · 12 g frische Hefe.

ZUBEREITUNG

1. Teig. Alle Zutaten in die Brotbackschale von Lékué geben. Von Hand zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Wir empfehlen, dazu nach den Anleitungen auf Seite 28 vorzugeben.

2. Ruhezeit. Den gesamten Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und 60 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Brötchen formen. Den Teig nach 60 Minuten in 6 Portionen à 25 g unterteilen und zu runden Brötchen formen. Diese in die Mulden der Form geben und mit einem Tuch bedecken.

4. Gehen lassen. Gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat (Dies dauert je nach Zimmertemperatur ca. 2 Stunden). Sie können den Teig auch gut abgedeckt bei 9-12 °C etwa 16 Stunden im Kühlschrank lassen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze und Umluft) und das Blech in die Mitte des Ofens schieben.

5. Backen. Die Brötchen vor dem Backen mit einem geschlagenen Ei bestreichen. Sie können die Brötchen auch mit Körnern wie z.B. Sesam bestreuen und dekorieren. Die Lékué-Form auf das Ofengitter in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen stellen und die Brötchen ca. 13 Minuten backen. Das Gitter mit der Form mit Hilfe eines Ofenhandschuhs aus dem Ofen nehmen. Die Brötchen brauchen nicht aus der Form genommen zu werden, da sie durch die Mikroperforierung auch in der Form nicht matschig werden. Ein paar Minuten auskühlen lassen – und fertig!

Glutenfreie Brötchen

ZUTATEN
87 g Buchweizenvollkornmeh · 73 Quinoamehl · 22 g Maismehl · 58 g Kartoffelpüree (Fertigprodukt) · 6 g Salz · 116 ml Milch · 44 g Eischnee · 8 g Hefepulver · 6 ml Honig.

ANSETZEN DES VORTEIGS
66 ml Milch aufkochen und die Kartoffelpüree-Flocken damit übergießen.

ZUBEREITUNG

1. Teig. Alle Zutaten, einschließlich des Vorteigs und des laufwarmen Kartoffelpürees, in die Brotbackschale von Lékué geben und von Hand zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Wir empfehlen, dazu nach den Anleitungen auf Seite 28 vorzugeben. Dies geht auch mit der Küchemaschine.

2. Ruhezeit. Nach dem Vermengen mit einem Tuch abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.

3. Brötchen formen. Den Teig nach 20 Minuten in 6 Portionen à 70 g unterteilen und zu runden Brötchen formen. Diese in die Mulden der Form geben und mit einem Tuch bedecken.

4. Gehen lassen. Etwa 13-16 Stunden im Kühlschrank bzw. solange gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat (je nach Zimmertemperatur ca. 1 Stunde). Den Ofen auf 200 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze und Umluft) und das Blech in die Mitte des Ofens schieben.

5. Backen. Die Brötchen vor dem Backen mit einem geschlagenen Ei bestreichen. Sie können die Brötchen auch mit Körnern wie z.B. Sesam bestreuen und dekorieren. Die Lékué-Form auf das Ofengitter in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen stellen und die Brötchen ca. 15 Minuten backen. Das Gitter mit der Form mit Hilfe eines Ofenhandschuhs aus dem Ofen nehmen. Die Brötchen brauchen nicht aus der Form genommen zu werden, da sie durch die Mikroperforierung auch in der Form nicht matschig werden. Ein paar Minuten auskühlen lassen – und fertig!

Weitere Tipps und Rezepte finden Sie unter **www.lekuecooking.com**