

jura[®]



Bräzeleisen rustikal Modell 142

Bedienungsanleitung und Rezeptbuch

Fer à bricelets Modèle 142

Mode d'emploi et livre de recettes

Ferro per Bräzeli Modello 142

Istruzione per l'uso e ricettario

Inhaltsverzeichnis

Gerätebeschriftung / Zubehör	4
Bedienung	5

Rezepte

Dessert-Bräzeli

Berner Bräzeli	15
Süße Bräzeli	16
Bräzeli Hausmacherart	17
JURA Bräzeli süß	18
Basler Bräzeli	19
Süße Rahmbräzeli	20
Haselnussbräzeli	21
Wasserbräzeli	22
Vanillebräzeli	23
Saaner Bräzeli	24
Weinbräzeli	25
Anisrollen	26
Zitronenbräzeli	27
Schoggibräzeli	28
Bräzeli mit kandierten Früchten	29
Bräzeli mit künstlichem Süßstoff	30

Apéro-Bräzeli

Salzbräzeli	31
Mohnbräzeli	32
Kümmelbräzeli	33
Käse Bräzeli	34
Paprika Bräzeli	35
Schinken Bräzeli	36
Pikante Bräzeli	37
Provenzalische Bräzeli	38
Basilikumbräzeli	39

Table des matières

Description de l'appareil / Accessoires	4
Table des matières	8

Recettes

Bricelets de dessert

Bricelets bernois	15
Bricelets sucrés	16
Bricelets maison	17
Bricelets du JURA (doux)	18
Bricelets bâlois	19
Bricelets à la crème	20
Bricelets aux noisettes	21
Bricelets à l'eau	22
Bricelets à la vanille	23
Bricelets à la mode de Gesseny	24
Bricelets au vin	25
Rouleaux à l'anis	26
Bricelets au citron	27
Bricelets au chocolat	28
Bricelets avec fruits confits	29
Bricelets à l'édulcorant	30

Bricelets d'apéro

Bricelets au sel	31
Bricelets au pavot	32
Bricelets au cumin	33
Bricelets au fromage	34
Bricelets au paprika	35
Bricelets au jambon	36
Bricelets piquants	37
Bricelets à la provençale	38
Bricelets au basilic	39

Indice

Descrizione dell'apparecchio / Accessori	4
Indice	11

Ricettario

Bräzeli per Dessert

Bräzeli alla bernese	15
Bräzeli dolci	16
Bräzeli alla casalinga	17
Bräzeli JURA dolci	18
Bräzeli alla basilese	19
Bräzeli alla panna	20
Bräzeli alle nocciole	21
Bräzeli all'acqua	22
Bräzeli alla vaniglia	23
Bräzeli alla Saanen	24
Bräzeli al vino	25
Cannette all'anice	26
Bräzeli al limone	27
Bräzeli al cioccolato	28
Bräzeli con frutta candita	29
Bräzeli con dolcificante	30

Bräzeli per l'aperitivo

Bräzeli salati	31
Bräzeli al papavero	32
Bräzeli al cumino	33
Bräzeli al formaggio	34
Bräzeli alla paprica	35
Bräzeli al prosciutto	36
Bräzeli piccanti	37
Bräzeli alla provençale	38
Bräzeli al basilico	39



Gerätebeschreibung (Abbildung)

- 1 Bräzelplatten, antihaftbeschichtet
- 2 Stahlblechdeckel
- 3 Handgriffe
- 4 Halteklammern
- 5 GummifüÙe
- 6 Öl- und Fettausflussrinne
Geräte-Steckdose

Zubehör

- Netzkabel
- Bedienungsanleitung
- Rezeptbuch
- Holzspachtel
- Roll- und Cornetholz

Description de l'appareil (Illustration)

- 1 Plaques de forme, revêtement antiadhésif
- 2 Couvercle laquée
- 3 Poignée
- 4 Deux pinces de retenue
- 5 Pieds caoutchouc
- 6 Rainure d'écoulement de l'huile
et de la graisse
Fiche d'appareil

Accessoires

- Câble
- Mode d'emploi
- Livre de recettes
- Spatule en bois
- Forme pour rouleaux et cornets

Descrizione dell'apparecchio (Illustrazione)

- 1 Piastra per Bräzeli, rivestimento antiaderente
- 2 Coperchio d'acciaio
- 3 Maniglia
- 4 Chiusura
- 5 Piedini di gomma
- 6 Sgocciolatoio posteriore per olio e grasso
Presa elettrica

Accessori

- Cavo di alimentazione
- Istruzioni per l'uso
- Ricettario
- Spatola di legno
- Legno per cannette e cornetti



Bedienung

- 1 Sicherheitsvorschriften
 - 1.1 Warnhinweise
 - 1.2 Vorsichtsmaßnahmen
 - 1.3 Kontrolle der Netzspannung und Elektro-Sicherung

- 2 Inbetriebnahme des JURA Bräzeleisens rustikal

- 3 Pflege und Unterhalt

- 4 Servicehinweise

- 5 Technische Daten

- 6 Rechtliche Hinweise

- 7 Entsorgung

Wichtige Hinweise

für die Benutzerin / den Benutzer

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des JURA Bräzeleisen rustikal. Bevor Sie Ihr neues Bräzeleisen verwenden, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf, um auch zukünftig nachschlagen zu können. Sollten Sie weitere Informationen wünschen oder sollten besondere Probleme auftreten, die in dieser Bedienungsanleitung für Sie nicht ausführlich genug behandelt werden, dann fordern Sie bitte die benötigte Auskunft von Ihrem örtlichen Fachhändler oder direkt bei uns an.

1 Sicherheitsvorschriften

1.1 Warnhinweise

- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und instruierten Personen betrieben werden. Kinder nie unbeaufsichtigt damit alleine lassen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkter physischer Wahrnehmung eingeschränkter geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden durch eine, für ihre Sicherheit zuständige Person, bezüglich der Benutzung des Gerätes unterwiesen.
- Nie ein defektes oder ein Gerät mit schadhafem Kabel in Betrieb nehmen.
- Vor Reinigung des Gerätes und bei Betriebsstörungen Gerät ausschalten und immer Netzstecker herausziehen.
- Das eingeschaltete Gerät nie ohne Aufsicht stehen lassen. Den Netzstecker auch bei kurzer Abwesenheit immer herausziehen.
- Das Gerät niemals im Geschirrspüler reinigen oder in Wasser tauchen.

1.2 Vorsichtsmaßnahmen

- Das Gerät nie Witterungseinflüssen wie Regen, Sonne, Eis usw. aussetzen.
- Gerät niemals Frost aussetzen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Beim Herausziehen des Netzsteckers nie am Kabel oder am Gerät selbst zerren.
- Das Gerät nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Im Fehlerfall sofort Netzstecker ziehen. Das Gerät nie selber reparieren oder öffnen. Reparaturen

dürfen nur von autorisierten Servicestellen mit Originalersatz- und Zubehörteilen durchgeführt werden.

- Das Gerät ist über eine Zuleitung mit dem Stromnetz verbunden. Achten Sie darauf, dass niemand über die Zuleitung stolpert und das heiße Gerät herunterreißt. Kinder und Haustiere fernhalten.
- Das Gerät nur auf hitzebeständige, stabile Abstellfläche stellen, jedoch nicht auf hitzeerzeugende Oberflächen (z. B. Glaskeramik).
- Falls das Bräzeleisen fallen gelassen wird, darf das Gerät bei sichtbaren Zeichen von Beschädigung nicht weiter benutzt werden.
- Das Gerät wird während dem Gebrauch sehr heiß. Benutzen Sie die wärmeisolierten Griffe und vermeiden Sie Hautkontakt mit heißen Geräteteilen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

1.3 Kontrolle der Netzspannung und Elektro-Sicherung

Das Gerät an eine 230 Volt Steckdose anschließen, es ist ausgelegt für eine 10 Ampère Sicherung.

2 Inbetriebnahme des JURA Bräzeleisens rustikal

- A** Vor dem Aufheizen Platten (1) mit wenig Öl oder Fett einstreichen.
- B** Einen Teller oder ein anderes geeignetes Gefäß unter die Fettausflussrinne (7) stellen. Netzstecker an den Strom anschließen. Nach ca. 3 Minuten ist das Gerät betriebsbereit. Je nach Rezept den flüssigen Teig mit einem Löffel auf die Backplatte gießen oder die Teigkügelchen auf die Ornamente legen.

- Deckel wie folgt schließen:

C Bei Flüssigteig

Mit einem Löffel flüssigen den Teig in die Mitte der 4 Ornamente gießen, einige Sekunden warten und Deckel ohne Befestigung der Halteklammer schließen.

D Bei Teigkügelchen

Die Kügelchen auf die 4 Ornamente legen, einige Sekunden warten und anschließend Deckel ohne Befestigung der Halteklammer schließen. Ergibt etwas dickere Bräzeli. Wenn Sie beim gleichen Vorgang die Halteklammer schließen, ergibt dies etwas dünnere Bräzeli. Sobald kein Dampf mehr zwischen den Bräzelplatten austritt, ist der Backvorgang beendet und die Bräzeli gold-gelb. Möchten Sie eine etwas stärkere Bräunung, dann lassen Sie den Deckel etwas länger geschlossen.

- E** Deckel langsam öffnen und die Bräzeli mit dem mitgelieferten Holzspachtel von der Platte nehmen.

- F** Cornets, Hüppen oder Körbli müssen sofort nach dem Herausnehmen von Hand geformt werden, solange die Bräzeli noch heiß sind. Dazu verwenden Sie das Cornet- oder das Rollholz. Für Körbli sind Gläser am besten geeignet.

3 Pflege und Unterhalt

Nach dem Backen zuerst den Netzstecker ziehen. Die Backplatten in noch warmem Zustand mit einem saugfähigen Haushaltspapier oder einem trockenen Lappen sauber abreiben. Nötigenfalls kann zur Reinigung auch ein Bürstchen mit Reisborsten und ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Nie harte Gegenstände verwenden, da

sonst die Antihaftversiegelung beschädigt werden könnte. Das lackierte Gehäuse reinigen Sie in noch warmem Zustand mit einem feuchten Lappen und reiben trocken nach. Nie harte Gegenstände verwenden. Das Bräzeleisen in geschlossenem Zustand aufbewahren.

Achtung!

Beim Berühren des in Betrieb stehenden oder noch heißen Geräts besteht Verbrennungsgefahr. Kinder fernhalten! Gerät nie ins Wasser tauchen. Das Bräzeleisen nie mit defekter Zuleitung in Betrieb nehmen. Gerät nie ohne Aufsicht betreiben. Gerät nur auf fester Unterlage in Betrieb nehmen (kein Kunststoff-Tischtuch).

4 Servicehinweise

Reparaturen und Servicearbeiten können nur in JURA-Servicestellen mit Originalersatz- und Zubehörteilen durchgeführt werden. Wir empfehlen Ihnen die Originalverpackung als Transportschutz aufzubewahren.

5 Technische Daten

L x B x H	41,3 x 20,6 x 9,6 cm
Gewicht	2,4 kg
Spannung	230V AC
Leistung	1000 W
Kabellänge	1,8 m

6 Rechtliche Hinweise

Diese Bedienungsanleitung enthält die erforderlichen Informationen für die bestimmungsgemäße Verwendung, die richtige Bedienung und die sachgerechte Wartung des Gerätes. Die Kenntnis und

das Befolgen der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen, sind Voraussetzung für die gefahrlose Verwendung sowie für Sicherheit bei Betrieb und Wartung. Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Das Gerät ist für die private Verwendung in Haushalten konzipiert. Außerdem weisen wir darauf hin, dass der Inhalt dieser Bedienungsanleitung nicht Teil einer früheren oder bestehenden Vereinbarung, Zusage oder eines Rechtsverhältnisses ist oder dieses abändert. Sämtliche Verpflichtungen von JURA Elektroapparate AG ergeben sich aus dem jeweiligen Kaufvertrag, der auch die vollständige und allein gültige Gewährleistungsregelung enthält. Diese vertraglichen Gewährleistungsbestimmungen werden durch die Ausführung in dieser Bedienungsanleitung weder erweitert noch eingeschränkt. Die Bedienungsanleitung enthält Informationen, die durch Copyright geschützt sind. Fotokopieren oder Übersetzen in eine andere Sprache ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung durch JURA Elektroapparate AG nicht zulässig.

7 Entsorgung

Bitte entsorgen Sie Altgeräte umweltgerecht. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Verwertung zugeführt werden sollten. Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.



Table des matières

- 1 Mesures de sécurité
 - 1.1 Mises en garde
 - 1.2 Prescriptions de sécurité
 - 1.3 Contrôle de la tension du réseau électrique et du fusible
- 2 Mise en service du fer à bricelets JURA
- 3 Soins et entretien
- 4 Remarques concernant les réparations
- 5 Données techniques
- 6 Indications juridiques
- 7 Elimination

Informations importantes destinées à l'utilisateur/-trice

Nous vous félicitons de l'achat de ce fer à bricelets JURA. Avant la première utilisation de votre nouveau fer à bricelets, veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi. Conservez-le soigneusement afin de pouvoir le consulter par la suite en cas de besoin. Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez des problèmes particuliers qui ne vous paraissent pas traités avec suffisamment de clarté dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à nous.

1 Mesures de sécurité

1.1 Mises en garde

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes connaissant son fonctionnement. Ne jamais laisser des enfants sans surveillance avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant une perception physique limitée ou des facultés mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins que l'utilisation de l'appareil ne leur ait été expliquée par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne jamais mettre en service un appareil défectueux ; en particulier, ne jamais brancher un cordon endommagé.
- Toujours arrêter l'appareil et le débrancher avant de le nettoyer et en cas de panne.
- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance. Si vous devez vous absenter, même brièvement, retirer la fiche.
- Ne jamais placer l'appareil dans le lave-vaisselle et ne pas le placer dans l'eau.

1.2 Prescriptions de sécurité

- Ne pas exposer l'appareil à des influences atmosphériques telles que la pluie, le soleil, le gel, etc.
- Ne jamais exposer l'appareil au gel pour éviter de l'endommager.
- Ne jamais tirer violemment sur le câble ou l'appareil lors du débranchement de la fiche secteur.

- N'utiliser l'appareil que lorsque le câble d'alimentation et l'appareil ne présente aucun dommage. En cas de défaillance, débrancher immédiatement la fiche. Ne jamais tenter de réparer ou de démonter soi-même l'appareil. Les réparations éventuelles doivent être confiées uniquement au représentant agréé, qui dispose des pièces de rechange et accessoires d'origine.
- L'appareil est raccordé au réseau par un cordon d'alimentation. Veiller à ce qu'il ne soit pas au passage et que personne ne puisse faire tomber l'appareil, surtout s'il est brûlant. Maintenir les enfants et les animaux à l'écart.
- Avant toute utilisation, poser l'appareil sur une surface résistant à la chaleur, mais ne pouvant elle-même produire de la chaleur (plan vitrocéramique, p.ex.).
- L'appareil peut dégager une chaleur intense. Servez-vous des poignées calorifuges et évitez tout contact avec les surfaces métalliques.

1.3 Contrôle de la tension du réseau électrique et du fusible

L'appareil est conçu pour une intensité de courant de 10 ampères. Raccorder l'appareil à une prise de courant de 230 volts.

2 Mise en service du fer à bricelets JURA

- A** Avant de chauffer, enduire les plaques avec un peu d'huile ou de graisse.
- B** Placer une assiette ou un autre récipient approprié sous la rainure d'écoulement de la graisse.

Raccorder l'appareil à la prise. Après 3 minutes environ l'appareil est prêt à l'emploi.

Suivant la recette, verser la pâte liquide avec une cuillère sur la plaque de cuisson, ou placer les boulettes de pâte sur les dessins.

- Fermer le couvercle de la manière suivante:

C Avec la pâte liquide

Verser à l'aide d'une cuillère la pâte liquide au milieu des 4 dessins, attendre quelques secondes et fermer le couvercle sans fixer les pinces de retenue.

D Avec les boulettes de pâte

Placer les boulettes de pâte sur les 4 dessins, attendre quelques secondes, et fermer ensuite le couvercle sans fixer les pinces de retenue. On obtient ainsi de bricelets assez épais. En fermant les pinces de retenue pendant la même opération, on obtient des bricelets plus minces. Dès qu'il ne sort plus de vapeur entre les plaques, la cuisson est terminée, et les bricelets sont dorés. Si vous les préférez plus bruns, laissez alors le couvercle fermé un peu plus longtemps.

- E** Ouvrir lentement le couvercle et enlever les bricelets de la plaque avec la spatule de bois jointe.

- F** Les cornets, rouleaux ou barquettes doivent être formés immédiatement à la main dès que les bricelets aient été sortis, tant qu'ils sont encore chauds, en utilisant le bois de petit pain ou de cornet. Plus appropriés pour former les barquettes, on se servira d'un verre.

3 Soins et entretien

Après la cuisson, d'abord retirer la fiche. Essuyer proprement les plaques de cuisson encore chaudes avec du papier de ménage absorbant ou un chiffon sec. Si nécessaire, on peut aussi utiliser pour le nettoyage une brosse de riz et un détergent doux. Ne jamais utiliser d'objets durs, qui pourraient endommager le revêtement anti-adhérent. Nettoyez l'extérieur laqué encore chaud avec un chiffon humide et essuyez-le ensuite. Ne jamais utiliser d'objets durs. Ranger le fer à brictelets fermé.

Attention !

Il y a danger de brûlure en touchant l'appareil en service ou encore chaud. Garder les enfants à distance ! Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Ne jamais employer le fer à brictelet avec un cordon endommagé. Ne jamais laisser l'appareil enclenché sans surveillance. L'appareil ne doit être utilisé que posé sur un support solide (pas de nappes en matière plastique).

4 Remarques concernant les réparations

Les réparations et les travaux de service ne doivent être confiés qu'aux centres de service JURA, lesquels disposent des pièces de rechange et des accessoires d'origine. Nous vous conseillons de converser l'emballage d'origine qui servira, le cas échéant, de protection pour le transport.

5 Données techniques

L x H x P	41,3 x 20,6 x 9,6 cm
Poids	2,4 kg
Tension	230V AC
Puissance	1000 W
Câble	1,8 m

6 Indications juridiques

Le présent mode d'emploi contient toute information nécessaire à la mise en service adéquate, à l'utilisation correcte et à l'entretien convenable de l'appareil. Seules une lecture détaillée et l'observation rigoureuse des indications contenues dans le mode d'emploi vous permettront de faire fonctionner et d'entretenir cet appareil dans des conditions de sécurité optimales. Il est impossible, dans le présent mode d'emploi de tenir compte de toutes les situations imaginables. Cet appareil a été créé pour l'emploi privé ménager. De plus, nous vous rendons attentifs au fait que le contenu du présent mode d'emploi ne constitue en rien un accord passé ou présent, un engagement ou une relation juridique, ni ne change cette dernière. Toutes les obligations auxquelles la maison JURA Elektroapparate AG est astreinte sont celles stipulées par le contract de vente conclu lors de l'acquisition de l'appareil ; ce contrat règle également de manière complète et valable les dispositions de la garantie. Cette garantie contractuelle n'est ni

élargie ni étendue par le présent mode d'emploi. Le mode d'emploi contient des informations qui sont protégées par copyright. Toute photocopie ou traduction dans une autre langue, sans l'approbation préalable écrite de JURA Elektroapparate AG, est interdite.

7 Elimination

Éliminez les anciens appareils de manière écologique. Les anciens appareils contiennent des matériaux recyclables de valeur qui doivent être récupérés. Veuillez donc éliminer les machines usagées en recourant aux systèmes de collecte appropriés.



Indice

- 1 Prescrizioni di sicurezza
 - 1.1 Avvertenze
 - 1.2 Misure precauzionali
 - 1.3 Controllo della tensione di rete e del fusibile
- 2 Prima messa in servizio dell'apparecchio
- 3 Manutenzione e cura
- 4 Assistenza
- 5 Dati tecnici
- 6 Avvertenze legali
- 7 Smaltimento

Avvertenze importanti per gli utenti

Vi ringraziamo per avere acquistato questo apparecchio JURA. Prima di mettere in funzione il vostro nuovo elettrodomestico, vogliate leggere attentamente queste istruzioni per l'uso, custodirle, per poi poterle consultare all'occorrenza anche in futuro. Pertanto qualora desideriate ulteriori informazioni o dovessero insorgere problemi particolari che a vostro avviso non sono trattati sufficientemente in dettaglio in queste istruzioni per l'uso, potrete rivolgervi al centro di Assistenza più vicino a voi, alla B.G.R. Distribution o direttamente alla JURA Elektroapparate AG.

1 Prescrizioni di sicurezza

1.1 Avvertenze

- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da adulti e da persone pratiche nell'uso. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito in presenza di bambini.
- L'apparecchio non deve essere usato da persone affette da inabilità fisica o psichica, ovvero persone inesperte o prive delle necessarie conoscenze, salvo il caso in cui siano state istruite nell'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso o un apparecchio con cavo d'alimentazione danneggiato.
- Prima di procedere alla pulizia dell'elettrodomestico e in caso di guasto, spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di rete.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Staccare sempre la spina, anche in caso di brevi assenze.
- Non mettere mai l'apparecchio nella lavastoviglie e non immergerlo nell'acqua.

1.2 Misure precauzionali

- Non esporre mai l'apparecchio agli agenti atmosferici quali pioggia, sole, ghiaccio, ecc.
- Per prevenire danni, non esporre mai l'apparecchio al gelo.
- Per staccare la spina dalla presa, non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso.
- Usare l'elettrodomestico solo se l'apparecchio o il cavo di alimentazione non presentano danni. In caso di guasto, staccare immediatamente la

spina dalla presa di rete. Non tentare mai di riparare da soli l'apparecchio oppure di aprirlo. Le riparazioni devono essere effettuate unicamente dai centri assistenza usando parti di ricambio ed accessori originali.

- L'apparecchio viene collegato attraverso un cavo di alimentazione alla presa elettrica. Fare attenzione che nessuno vi inciampi, rovesciando l'apparecchio che scotta. Tenere a dovuta distanza bambini e animali domestici.
- Collocare l'apparecchio su un supporto resistente al calore, mai su superfici che generano calore (p.es. vetroceramica).
- Durante il funzionamento, l'apparecchio si riscalda fortemente: servitevi dei manici termoisolanti ed evitate qualsiasi contatto diretto tra pelle e parti roventi dell'apparecchio.

1.3 Controllo della tensione di rete ed del fusibile

La fabbrica provvede a regolare l'apparecchio in base alla tensione di rete corretta. Controllare se la tensione di rete utilizzata corrisponde alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio. L'apparecchio è tarato per un'intensità pari a 10 Ampère. Controllare se il fusibile è predisposto di conseguenza.

2 Prima messa in servizio dell'apparecchio

- A** Prima del riscaldamento, spalmare sulle piastre un po' d'olio o di grasso.
- B** Sistemare un recipiente adatto sotto lo sgocciolatoio del grasso. Collegare l'apparecchio ad una presa di 230 volt. Esso sarà pronto all'uso dopo circa 3 minuti

Secondo le prescrizioni della ricetta, con un cucchiaino versare la pasta liquida sulla piastra oppure mettere le palle di pasta sui rilievi.

- Chiudere in coperchio, procedendo così:

C Con la pasta liquida

Usando un cucchiaino, versare la pasta liquida al centro dei quattro settori a rilievi, attendere qualche secondo, poi richiudere il coperchio senza bloccarlo con la chiusura.

D Con le palle di pasta

Deporre le palle sui 4 settori a rilievi, attendere qualche secondo, poi richiudere il coperchio senza bloccarlo con la chiusura. Si otterranno così dei Bräzeli un po' più spessi. Se invece si vogliono fare dei Bräzeli più sottili, basterà bloccare il coperchio con la sua chiusura. Quando cessa la fuoriuscita di vapore fra le due piastre, la cottura è terminata ed i Bräzeli si presentano di colore giallo-oro. Per ottenere un colore più scuro, tener chiuso il coperchio più a lungo.

- E** Aprire con precauzione il coperchio e togliere i Bräzeli per mezzo della spatola di legno fornita con l'apparecchio.
- F** Cornetti, cannette o cestini vanno formati a mano, non appena tolti dalla piastra, finché il Bräzeli scotta ancora. Per cornetti e cannette, utilizzare l'apposito utensile di legno. Per cestini, conviene usare un bicchiere con le dimensioni adatte.

3 Manutenzione e cura

Dopo l'uso, estrarre dapprima la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Ripulire le piastre ancora calde con carta assorbente per uso casalingo oppure con un panno asciutto. Se necessario,

si può anche usare un spazzolino morbido con un detersivo dolce. Evitare di usare oggetti duri, che potrebbero graffiare lo strato antiaderente delle piastre. Ripulire la carcassa verniciata dell'apparecchio quando è ancora calda, usando un panno umido e strofinando poi con uno asciutto. Mai utilizzare oggetti duri. L'apparecchio va riposto con il coperchio chiuso.

Attenzione!

Durante e subito dopo l'uso, l'apparecchio scotta e vi è quindi pericolo di ustioni. Tenere lontani i bambini! Mai immergere in acqua l'apparecchio. Quando è in funzione va sempre sorvegliato. Nell'utilizzo dell'apparecchio collocarlo sempre su un sostegno solido (non appoggiarlo sulle tovaglie di plastica).

4 Assistenza

Riparazioni e assistenza sono riservati ai centri di servizio JURA che utilizzano ricambi e accessori originali. Consigliamo di conservare l'imballo originale necessario p.es. come protezione durante il trasporto dell'apparecchio in caso di riparazioni.

5 Dati tecnici

L x A x P	41,3 x 20,6 x 9,6 cm
Peso	2,4 kg
Tensione	230V AC
Potenza	1000 W
Cavo di alimentazione	1,8 m

6 Avvertenze legali

Le presenti istruzioni per l'uso contengono le informazioni necessarie per l'uso secondo la norma,

il corretto impiego e la manutenzione adeguata dell'apparecchio. La conoscenza ed osservanza delle istruzioni del presente opuscolo costituiscono la premessa per un impiego privo di pericoli e per il funzionamento e la manutenzione in condizioni di sicurezza. Si fa inoltre presente che il contenuto del presente opuscolo di istruzioni non costituisce parte di, e non modifica accordi, impegni o rapporti giuridici precedenti o preesistenti. Ogni e qualsiasi obbligo da parte di JURA Elektroapparate AG originata esclusivamente dal rispettivo contratto di compravendita che stabilisce altresì le uniche condizioni di garanzia valide e complete. Tali condizioni di garanzia contrattuali non vengono né ampliate, né limitate dal contenuto delle presenti istruzioni per l'uso. L'opuscolo di istruzioni per l'uso contiene informazioni protette dalla legge sui diritti d'autore (copyright). Pertanto la riproduzione, fotocopia o traduzione in un'altra lingua è permessa solo previa autorizzazione scritta da parte di JURA Elektroapparate AG.

7 Smaltimento

Smaltire gli apparecchi da rottamare in modo eco-compatibile portandoli presso il punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rezepte

So vielseitig und kreativ können Bräzeli sein.

Recettes

Découvrez toute la créativité et la diversité de nos bricelets.

Ricettario

Bräzeli in grande varietà e creatività.

Berner Bräzeli

fester Teig

Bricelets bernois

pâte ferme

Bräzeli alla bernese

pasta solida



Zutaten

500 g Butter
500 g Zucker
4 Eier
½ Päckli Vanillezucker
2 Kaffeelöffel Kirsch
1 Prise Salz
geriebene Zitronenschale
1 kg Mehl

Zubereitung

Butter schaumig rühren, abwechslungsweise Zucker und Eier begeben, dann übrige Zutaten. Zuletzt das gesiebte Mehl dazugeben und zu einem Teig kneten. 2 Stunden kühl stellen. Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 360 Bräzeli.
Bräzeli nicht verformbar.

Ingrédients

500 g de beurre
500g de sucre
4 œufs
½ paquet de sucre vanille
2 cuillères à café de Kirsch
1 pincée de sel
zeste de citron râpé
1 kg de farine

Préparation

Travailler le beurre en crème. Ajouter peu à peu le sucre, les oeufs et les autres ingrédients. Incorporer la farine tamisée et pétrir en une pâte épaisse. Laisser reposer la pâte consistante 2 heures au frais. Former des boulettes et les mettre sur les ornements.

Cette quantité suffit pour env. 360 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Ingredienti

500 g di burro
500 g di zucchero
4 uova
½ pacchetto di zucchero vanigliato
2 cucchiaini di Kirsch
1 presa di sale
la scorza grattugiata di un limone
1 kg di farina

Preparazione

Sbattere il burro fino ad ottenere una schiuma e aggiungervi le uova, poi gli altri ingredienti. Infine, mettere anche la farina setacciata e mescolare tutto per bene. Mettere al fresco per due ore. Formare delle palle e deporle sui settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 360 Bräzeli.
Questi Bräzeli non sono malleabili.



Süße Brätzeli
flüssiger Teig

Bricelets sucs
pâte liquide

Brätzeli dolci
pasta liquida

Zutaten

200 g Zucker
2 Eier
1 Messerspitze Zimt
500 g Mehl
9 dl Vollmilch

Zubereitung

Zucker und Eier schaumig rühren, Zimt und Mehl beigegeben und alles mischen. Mit der Milch zu einer zarten Masse verarbeiten. Den Teig mit einem Esslöffel in die Mitte der 4 Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 80 große Brätzeli, Cornets, Rollen oder Körbchen. Brätzeli verformbar. Eignet sich sehr gut für Cornets, Rollen und Körbchen. Sofort nach dem Backen formen.

Ingrédients

200 g de sucre
2 œufs
1 pointe de
couteau de cannelle
500 g de farine
9 dl de lait entier

Préparation

Battre en mousse le sucre et les œufs. Ajouter la cannelle et la farine mélanger le tout. Travailler avec le lait en une masse souple. Poser la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe au centre des 4 ornements.

Cette quantité suffit pour env. 80 grands bricelets, cornets, rouleaux ou petits paniers. Ces bricelets peuvent être roulés. Former immédiatement après la cuisson.

Ingredienti

200 g di zucchero
2 uova
1 punta di coltello
di cannella
500 g di farina
9 dl di latte intero

Preparazione

Sbattere lo zucchero e le uova fino ad ottenere una schiuma, poi aggiungervi la cannella e la farina. Successivamente, con il latte lavorare la pasta finché viene liquida. Con un cucchiaino, distribuire la pasta al centro di ciascuno dei quattro settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 80 Brätzeli grandi oppure per cornetti, cannette e cestini. I Brätzeli sono malleabili. Formare subito dopo la cottura.

Bräzeli Hausmacherart

dickflüssiger Teig

Bricelets maison

doux/pâte semi-liquide

Bräzeli alla casalinga

pasta densa/semi-liquida



Zutaten

100 g Butter
2 dl Rahm oder
1 ½ dl Milch
1 Ei
300 g Zucker
geriebene Zitronenschale
550 g Mehl

Zubereitung

Butter schaumig rühren, Zucker, Ei, Rahm oder Milch sowie die übrigen Zutaten dazugeben. Dann das gesiebte Mehl daruntermischen und alles zu einem Teig kneten. 2 Stunden ruhen lassen. Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 190 Bräzeli.
Bräzeli nicht verformbar.

Ingrédients

100 g de beurre
2 dl de crème ou
1 ½ dl de lait
1 œuf
300 g de sucre
zeste de citron râpé
550 g de farine

Préparation

Travailler le beurre en crème et ajouter peu à peu le sucre, l'œuf, la crème ou le lait et les autres ingrédients. Incorporer la farine tamisée et pétrir le tout en une pâte épaisse. Laisser reposer la pâte 2 heures. Former des boulettes de la grandeur d'une noisette et les mettre sur les ornements.

Cette quantité suffit pour env. 190 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

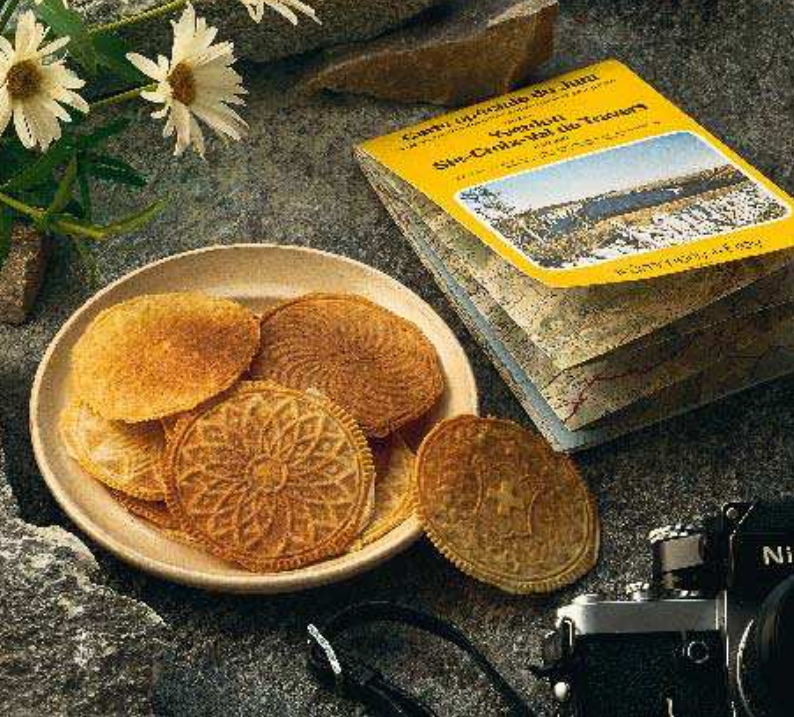
Ingredienti

100 g di burro
2 dl di panna oppure
1 ½ dl di latte
1 uovo
300 g di zucchero
la scorza grattugiata
di un limone
550 g di farina

Preparazione

Sbattere il burro fino ad ottenere una schiuma, aggiungervi lo zucchero, l'uovo, la panna o il latte e gli altri ingredienti. Infine, mescolare la farina setacciata e impastare il tutto. Mettere al fresco per due ore. Formare delle palle e deporle sui settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 190 Bräzeli.
Questi Bräzeli non sono malleabili.



JURA Bräzeli süß
dickflüssiger Teig

Bricelets de JURA
doux/pâte semi liquide

Bräzeli JURA dolci
pasta densa/semi-liquida

Zutaten

100 g Butter
250 g Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
geriebene Zitronenschale
300 g Mehl

Zubereitung

Butter schaumig rühren, abwechselungsweise Zucker und Eier begeben, dann übrige Zutaten sowie das gesiebte Mehl darunter ziehen. Alles zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten und 2 Stunden ruhen lassen. Den Teig mit einem Esslöffel in die Mitte der 4 Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 125 Bräzeli.
Bräzeli nicht verformbar.

Ingrédients

100 g de beurre
250g de sucre
3 œufs
1 pincée de sel
le zeste de citron râpé
300 g de farine

Preparation

Travailler le beurre en crème et ajouter peu à peu le sucre, les œufs et les autres ingrédients. Incorporer la farine tamisée et travailler-le tout en une pâte consistante. Laisser reposer 2 heures. Mettre à l'aide d'une cuillère la pâte au milieu des 4 ornements.

Cette quantité suffit pour env. 125 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Ingredienti

100 g di burro
250g di zucchero
3 uova
1 presa di sale
la scorza grattugiata
di un limone
300 g di farina

Preparazione

Sbattere il burro fino ad ottenere una schiuma, aggiungere alternativamente lo zucchero e le uova, poi gli altri ingredienti e la farina setacciata. Lavorare il tutto, formando una pasta molto densa e lasciarla riposare 2 ore. Con un cucchiaino, distribuire la pasta al centro di ciascuna dei quattro settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 125 Bräzeli.
I Bräzeli non sono malleabili.

Basler Bräzeli süß

flüssiger Teig

Bricelets bâlois

pâte liquide

Bräzeli alla basilese

pasta liquida



Zutaten

250 g Butter
300 g Zucker
500 g Mehl

Davon einen geriebenen
Teig herstellen

Dann hinzugeben:
geriebene Zitronenschale

½ l lauwarme Milch

Zubereitung

Den so entstandenen flüssigen Teig 1 Tag ruhen lassen. Den Teig mit einem Esslöffel in die Mitte der 4 Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 80 große Bräzeli. Bräzeli nicht verformbar.

Ingrédients

250 g de beurre
300 g de sucre
500 g de farine

Préparer une
pâte prisée

Ajouter :
zeste de citron râpé

½ l de lait tiède

Préparation

Laisser reposer la pâte une journée. Mettre à l'aide d'une cuillère la pâte au milieu des 4 ornements.

Cette quantité suffit pour env. 80 bricelets. Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Ingredienti

250 g di burro
300 g di zucchero
500 g di farina

Impastare tutto questo

Successivamente:
aggiungere la scorza
grattugiata di un limone

½ l di latte tiepido

Preparazione

Lasciar riposare per 1 giorno completo la pasta così ottenuta. Con un cucchiaino, distribuire la pasta al centro di ciascuna dei quattro settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 80 Bräzeli. Questi Bräzeli non sono malleabili.



Süße Rahmbräzeli

flüssiger Teig

Bricelets à la crème (doux)

pâte liquide

Bräzeli dolci alla panna

pasta liquida

Zutaten

60 g Butter
100 g Zucker
1 Ei, 1 Eigelb
¼ l geschlagener
süßer Rahm
1 Prise Salz
geriebene Orangenschale
200 g Mehl

Zubereitung

Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die übrigen Zutaten dazugeben. Dann das gesiebte Mehl darunter mischen. Sofort verarbeiten. Den Teig mit einem Esslöffel in die Mitte der 4 Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 100 Bräzeli.
Bräzeli nicht verformbar.

Ingrédients

60 g de beurre
100 g de sucre
1 œuf, 1 jaune d'œuf
¼ l de crème
fraîche fouettée
1 pincée de sel
l'écorce d'orange râpé
200 g de farine

Préparation

Batte en mousse le beurre avec le sucre. Ajouter les autres ingrédients. Y mêler ensuite la farine tamisée. Travailler le tout immédiatement. Poser la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe au centre des 4 ornements.

Cette quantité suffit pour env. 100 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Ingredienti

60 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo, 1 giallo d'uovo
¼ l di panna dolce,
montata
1 presa di sale
la buccia grattugiata di
un'arancia
200 g di farina

Preparazione

Sbattere il burro con lo zucchero fino ad ottenere una schiuma, poi aggiungervi gli altri ingredienti. Successivamente, mescolare con la farina setacciata. Lavorare subito la pasta. Con un cucchiaino, distribuire la pasta al centro di ciascuna dei quattro settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 100 Bräzeli.
I Bräzeli non sono malleabili.

Haselnussbräzeli

dickflüssiger Teig

Bricelets au noisettes

pâte semi-liquide

Bräzeli alla nocciole

pasta densa/semi-liquida



Zutaten

100 g Butter
100g Zucker
1 Messerspitze
Vanillezucker
1 Ei, 1 Eigelb
1 Prise Salz
200 g Mehl (evtl. ½ davon
Kartoffelmehl)
30 g Haselnüsse, gerieben

Zubereitung

Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren. Die anderen Zutaten beifügen und alles gut verrühren. Das Mehl und die Nüsse darunter mischen. Sofort verarbeiten. Den Teig mit einem Löffel in die Mitte der 4 Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 85 Bräzeli.
Bräzeli nicht verformbar.

Ingrédients

100 g de beurre
100 g de sucre
1 Pointe de couteau de
sucre vanille
1 œuf, 1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
200 g de farine (ev ½ de
fécule de pommes de terre)
30 g de noisette râpé

Préparation

Travailler le beurre en crème, ajouter peu à peu le sucre, les oeufs et les autres ingrédients. Remuer bien le tout. Incorporer la farine tamisée et les noisettes râpées. Travailler la pâte immédiatement. Mettre la pâte consistante avec une cuillère au milieu des 4 ornements.

Cette quantité suffit pour env. 85 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Ingredienti

100 g di burro
100 g di zucchero
1 punta di coltello di zuc-
chero vanigliato
1 uovo, 1 giallo d'uovo
1 Presa di sale
200 g di farina (ev ½ metà
farina di patate)
30 g di nocciole grattugiate

Preparazione

Sbattere il burro con lo zucchero e le uova fino ad ottenere una schiuma, poi aggiungervi gli altri ingredienti e mescolare bene. Aggiungere la farina e le nocciole. Lavorare subito la pasta. Con un cucchiaino, distribuire la pasta al centro di ciascuna dei quattro settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 85 Bräzeli.
I Bräzeli non sono malleabili.



Wasserbräzeli

Fettarm und sehr preiswert

flüssiger Teig

Bricelets à l'eau

Très économiques et pauvres en graisse

pâte liquide

Bräzeli all'acqua

Poveri di grassi e molto convenienti

pasta liquida

Zutaten

2 Eier
 ½ Tasse Rahm
 1 dl Öl
 500 g Zucker
 500 g Mehl
 5 dl Wasser

Zubereitung

Eier, Rahm, Öl und Zucker schaumig rühren, das Abgeriebene einer Zitrone beifügen. Das gesiebte Mehl darunter ziehen. Dann das Wasser unter ständigem Rühren beigeben. Dieser dünnflüssige Teig, kann sofort verarbeitet werden kann. Den Teig mit einem Esslöffel in die Mitte der 4 Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 60 große Bräzeli oder Cornets, Rollen und Körbchen. Bräzeli verformbar, sofort nach dem Backen formen.

Ingrédients

2 œufs
 ½ tasse de crème
 1 dl d'huile
 500 g de sucre
 zeste de citron râpé
 500 g de farine
 5 dl d'eau

Préparation

Travailler en mousse les œufs, la crème, l'huile, le sucre et le zeste râpé. Incorporer la farine tamisée. Ajouter l'eau en remuant lentement. Travailler la pâte coulante immédiatement. Mettre à l'aide d'une cuillère la pâte au milieu des 4 ornements.

Cette quantité suffit pour env. 60 grands bricelets, cornets, rouleaux ou petits paniers. Ces bricelets peuvent être roulés. Former immédiatement après la cuisson.

Ingredienti

2 uova
 ½ tazza di panna
 1 dl d'olio
 500 g di zucchero
 zeste di limone
 500 g di farine
 5 dl d'acqua

Preparazione

Sbattere le uova, l'olio e lo zucchero fino ad ottenere una schiuma, poi aggiungervi la scorza grattugiata di limone. Infine, aggiunge acqua continuando a mescolare. Si otterrà una pasta poco densa, che può essere lavorata subito. Con un cucchiaio, distribuire la pasta al centro di ciascuno dei quattro settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 60 Bräzeli grandi oppure per cornetti, cannettes e cestini. I Bräzeli sono malleabili. Formare subito dopo la cottura.

Vanillebräzeli

flüssiger Teig

Bricelets à la vanille

pâte liquide

Bräzeli alla vaniglia

pasta liquida



Zutaten

250 g Mehl
150 g Zucker
1 ½ Päckli Vanillezucker
1 Prise Salz
½ Päckli Backpulver
2 dl Rahm
2 dl Wasser
geriebene Zitronenschale

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Flüssigen Teig verarbeiten. 1 Stunde kühl stellen. Den Teig mit einem Esslöffel in die Mitte der 4 Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 45 große Bräzeli oder Rollen. Es können Rollen geformt werden. Sofort nach dem Backen formen.

Ingrédients

250 g de farine
150 g de sucre
1 ½ sachet de sucre vanille
1 pincée de sel
½ paquet de poudre à lever
2 dl de crème fraîche
2 dl de l'eau
zeste de citron râpé

Préparation

Travailler tous les ingrédients pour obtenir une pâte liquide. Mettre au frais 1 heure. Poser à l'aide d'une cuillère à soupe la pâte au centre des 4 ornements.

Cette quantité suffit pou env. 45 grands bricelets au rouleaux. Convient très bien pour des rouleaux. Former immédiatement après la cuisson.

Ingredienti

250 g di farina
150 g di zucchero
1 ½ pacchetto di zucchero vanigliato
1 Presa di sale
½ pacchetto di lievito in polvere
2 dl di panna
2 dl d'acqua
la scorza grattugiata di un limone

Preparazione

Lavorare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liquida. Mettere al fresco per 1 ora. Con un cucchiaino, distribuire la pasta al centro di ciascuno dei quattro settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 45 Bräzeli grandi oppure per cannette. Molto adatto per cannette. Formare subito dopo la cottura.



Bräzeli nach Saaner Art flüssiger Teig

Bricelets à la mode de Gesseney pâte liquide

Bräzeli alla moda di Saanen pasta liquida

Zutaten

250 g Butter
¼ l Rahm, 5 Eier
125 g Schweinefett*
500 g Zucker
geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
3 dl Weißwein
4–5 Löffel Kirsch
750 g Mehl
ca. 4 dl Wasser

Ingrédients

250 g de beurre
¼ l de crème, 5 œufs
125 g de saindoux*
500 g de sucre
zeste de citron râpé
1 pincée de sel
3 dl de vin blanc
4–5 cuillère de Kirsch
750 g de farine
ca. 4 dl de l'eau

Ingredienti

250 g di burro
¼ l di panna, 5 uova
125 g di grasso di maiale*
500 g di zucchero
la scorza grattugiata di un
limone
1 Presa di sale
3 dl di vino bianco
4–5 cucchiai di Kirsch
750 g di farina
ca. 4 dl di acqua

Zubereitung

Butter, Rahm, Eier, Fett und Zucker schaumig rühren. Das Abgeriebene einer Zitrone, Salz, Wein und Kirsch dazugeben. Das gesiebte Mehl darunter ziehen und unter ständigem Rühren das Wasser dazugeben. Der dünnflüssige Teig kann sofort verarbeitet werden. Den Teig mit einem Esslöffel in die Mitte der 4 Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 110 große Bräzeli oder Cornets, Rollen und Körbchen. Bräzeli verformbar, sofort nach dem Backen formen.

Préparation

Travailler le beurre et la graisse en crème et ajouter peu à peu les œufs, le sucre, et les autres ingrédients. Incorporer la farine tamisée et ajouter l'eau en remuant lentement. Travailler la pâte coulante immédiatement. Poser la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe au centre des 4 ornements.

Cette quantité suffit pour env. 110 grands bricelets ou cornets, rouleaux et petits paniers. Ces bricelets peuvent être roulés. Former immédiatement après la cuisson.

Preparazione

Sbattere burro, panna, grasso, uova e zucchero fino ad ottenere una schiuma. Aggiungere la scorza grattugiata di un limone, il sale, il vino bianco ed il Kirsch. Successivamente, aggiungere la farina setacciata e infine l'acqua, sempre mescolando continuamente. Con un cucchiaio, distribuire la pasta al centro di ciascuno dei quattro settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 110 Bräzeli grandi oppure per cornetti, cannettes e cestini. I Bräzeli sono malleabili. Formare subito dopo la cottura.

* damit der Teig mürb wird, kein anderes Fett verwenden

* rend la pâte tendre, ne pas employer d'autre graisse

* per ottenere una pasta ben soffice non si devono usare altre grassi

Weinbrätzeli

dickflüssiger Teig

Bricelets au vin blanc

pâte semi-liquide

Brätzeli al vino bianco

pasta densa/semi-liquida



Zutaten

- ¼ l Rahm
- ¼ l Weißwein
- 1 Prise Salz
- 1 kl. Gläschen Kirschkern
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl

Zubereitung

Alles zusammen zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. 1 Stunde kühl stellen. Den Teig mit einem Esslöffel in die Mitte der 4 Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 55 große Brätzeli oder Cornets, Rollen und Körbli. Brätzeli verformbar, sofort dem Backen formen.

Ingrédients

- ¼ l de crème
- ¼ l de vin blanc
- 1 pincée de sel
- 1 petit verre de Kirschkern
- 250 g de sucre
- 250 g de farine

Préparation

Préparer une pâte consistante en mettant tous les ingrédients. Laisser reposer la pâte 1 heure au frais. Mettre à l'aide d'une cuillère la pâte au milieu des 4 ornements.

Cette quantité suffit pour env. 55 grands bricelets, ou cornets, rouleaux et petits paniers. Ces bricelets peuvent être roulés. Former immédiatement après la cuisson.

Ingredienti

- ¼ l di panna
- ¼ l di vino bianco
- 1 Presa di sale
- 1 bicchierino di Kirschkern
- 250 g di zucchero
- 250 g di farina

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta molto densa. Mettere al fresco per 1 ora. Con un cucchiaino, distribuire la pasta al centro di ciascuna dei quattro settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 55 Brätzeli grandi oppure per cornetti, cannette e cestini. I Brätzeli sono malleabili. Formare subito dopo la cottura.



Anisrollen
dickflüssiger Teig

Rouleaux à l'anis
pâte semi-liquide

Cannette all'anice
pasta densa/semi-liquida

Zutaten

100 g Butter
125 g Zucker
250 g Mehl
2 Eier
1 Kaffeelöffel Anis
2 dl Weißwein

Zubereitung

Die schwach zerlassene Butter mit den übrigen Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig mit einem Esslöffel in die Mitte der 4 Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 40 Anisrollen.
Bräzeli verformbar, sofort nach dem Backen rollen.

Ingrédients

100 g de beurre
125 g de sucre
250 g de farine
2 œufs
1 cuillère d'anis
2 dl de vin blanc

Préparation

Travailler le beurre en crème et ajouter les autres ingrédients peu à peu et faire une pâte consistante. Mettre la pâte avec une cuillère au milieu des 4 ornements.

Cette quantité suffit pour env. 40 rouleaux à l'anis. La forme des bricelets est à changer en rouleaux. Former immédiatement après la cuisson.

Ingredienti

100 g di burro
125 g di zucchero
250 g di farina
2 uova
1 cucchiaino d'anice
2 dl di vino bianco

Preparazione

Il burro leggermente fuso va impastato con gli altri ingredienti, fino a ottenere una pasta molto densa. Con un cucchiaio, distribuire la pasta al centro di ciascuna dei quattro settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 40 cannette all'anice. I Bräzeli sono malleabili. Arrotolare subito dopo la cottura.

Zitronenbräzeli

dickflüssiger Teig

Bricelets au citron

pâte semi-liquide

Bräzeli al limone

pasta densa/semi-liquida



Zutaten

250 g Butter
300 g Zucker
geriebene Zitronenschale
und der Saft einer Zitrone
½ l Milch
1 Prise Salz
300 g Mehl

Zubereitung

Die Butter zergehen lassen. Das Salz in der Milch auflösen und mit dem gesiebten Mehl und den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Esslöffel in die Mitte der 4 Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 80 große Bräzeli oder Cornets, Rollen und Körbchen. Bräzeli verformbar, sofort nach dem Backen formen.

Ingrédients

250 g de beurre
300 g de sucre
écorce râpé d'un citron
le jus d'un citron
½ l de lait
1 pincée de sel
300 g de farine

Préparation

Faire fondre le beurre. Dissoudre le sel dans le lait, ajouter tous les autres ingrédients et les travailler avec la farine tamisée pour obtenir la pâte. Poser la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe au center des 4 ornements.

Cette quantité suffit pour env. 80 grands bricelets, cornets, rouleaux ou petits paniers. Ces bricelets peuvent être roulés. Former immédiatement après la cuisson.

Ingredienti

250 g di burro
300 g di zucchero
la scorza grattugiata
di un limone
il sugo di un limone
½ l di latte
1 Presa di sale
300 g di farina

Preparazione

Lasciare che il burro si scioglia. Sciogliere il sale nel latte e mescolarlo alla farina setacciata ed agli altri ingredienti, formando una pasta. Con un cucchiaino, distribuire la pasta al centro di ciascuno dei quattro settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 80 Bräzeli grandi oppure per cornetti, cannettes e cestini. I Bräzeli sono malleabili. Formare subito dopo la cottura.



Schoggi Brätzli

fester Teig

Bricelets au chocolat
pâte ferme

Brätzli al cioccolato
pasta solida

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
3 Eier
4 Esslöffel Schoggi-Pulver
2 Esslöffel Kirsch
500–550 g Mehl

Ingrédients

250 g de beurre
250 g de sucre
3 œufs
4 cuillères de chocolat
en poudre
2 cuillères de Kirsch
500–550 g de farine

Ingredienti

250 g di burro
250 g di zucchero
3 uova
4 cucchiari di cioccolata
in polvere
2 cucchiari di Kirsch
500–550 g di farina

Zubereitung

Butter schaumig rühren, den Zucker und die Eier beifügen, dann übrige Zutaten und am Schluss das gesiebte Mehl darunter ziehen. Alles gut miteinander vermengen. Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 125 Brätzli.
Brätzli nicht verformbar.

Préparation

Travailler le beurre en crème et ajouter peu à peu le sucre, les œufs et les autres ingrédients. Incorporer la farine tamisée et travailler le tout en pâte. Former des boulettes et les mettre sur les ornements.

Cette quantité suffit pour env. 115 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Preparazione

Sbattere il burro fino ad ottenere una schiuma, aggiungere alternativamente lo zucchero e le uova, poi gli altri ingredienti. Infine, mettere la farina setacciata e mescolare tutto per bene. Formare delle palle e deporle sui settori a rilievi della piastra di cottura.

Questa quantità basta per ca. 115 Brätzli.
I Brätzli non sono malleabili.

Bräzeli mit kandierten Früchten

fester Teig

Bricelets avec fruits confits

pâte ferme

Bräzeli con frutta candita

pasta solida



Zutaten

1 Ei
100 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
4–5 Esslöffel Rahm
200 g Mehl
150 g kandierte Früchte

Zubereitung

Butter mit dem Zucker und dem Ei schaumig rühren. Die anderen Zutaten beifügen, alles gut verrühren. Das Mehl und die kandierten Früchte darunterziehen. Sofort verarbeiten, Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 100 Bräzeli.
Bräzeli nicht verformbar.

Ingrédients

1 œuf
100 g de beurre
100 g de sucre
1 pincée de sel
4–5 cuillères de crème
200 g de farine
150 g de fruits confits

Préparation

Travailler le beurre en crème et ajouter peu à peu le sucre, les œufs et les autres ingrédients. Incorporer la farine tamisée et les fruits confits. Travailler le tout immédiatement. Former des boulettes et les mettre sur les ornements.

Cette quantité suffit pour env. 100 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Ingredienti

1 uovo
100 g di burro
100 g di zucchero
1 presa di sale
4–5 cucchiari di panna
200 g di farina
150 g di frutta candita

Preparazione

Sbattere il burro con lo zucchero e le uova fino ad ottenere una schiuma, poi aggiungervi gli altri ingredienti e mescolare bene. Aggiungere la farina setacciata e la frutta condita. Lavorare subito la pasta. Formare delle palle e deporle sui settori a rilievi della piastra di cottura.

Questa quantità basta per ca. 100 Bräzeli.
I Bräzeli non sono malleabili.



Bräzeli mit künstlichem Süßstoff
fester Teig

Bricelets à l'édulcorant artificiel
pâte ferme

Bräzeli con dolcificanti artificiali
pasta solida

Zutaten

125 g Pflanzenmargarine
250 g Mehl
50 g Rahm
1 Ei
3 Kaffeelöffel künstlichen
Süßstoff, flüssig
1 Esslöffel Kirsch

Ingrédients

125 g di margarina vegetale
250 g di farina
50 g di panna
1 œuf
3 cuillères à café
d'édulcorant artificiel liquide
1 cuillère à soupe de Kirsch

Ingredienti

125 g di margarina vegetale
250 g di farina
50 g di panna
1 uovo
3 cucchiaini di dolcificante
artificiale, liquido
1 cucchiaino di Kirsch

Zubereitung

Margarine, Eier, Rahm und Süßstoff zusammen
schaumig führen. Kirsch und Mehl dazugeben
und gut darunter arbeiten. Den Teig eine halbe
Stunde kühl stellen. Kügelchen formen und auf
die Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 80 Bräzeli.
Bräzeli nicht verformbar.

Préparation

Battre la margarine, l'œuf, la crème et l'édulcorant
en crème. Ajouter le Kirsch et la farine et bien tra-
vailler. Mettre la pâte au frais une demi-heure. Faire
des boulettes et les mettre sur les ornements.

Cette quantité suffit pour env. 80 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Preparazione

Sbattere insieme la margarina, la panna ed il dolci-
ficante, fino ad ottenere una schiuma. Aggiungere
Kirsch e farina e impastare per bene. Mettere la
pasta al fresco per mezz'ora, Formare delle palle e
deponerle sui settori a rilievi delle piastre.

Questa quantità basta per ca. 80 Bräzeli.
Questi Bräzeli non sono malleabili.

Salzbräzeli

fester Teig

Bricelets au sel

pâte ferme

Bräzeli salati

pasta solida



Zutaten

200 g Butter

300 g Mehl

1/8 l Wasser

1-2 Kaffeelöffel Salz

Zubereitung

Butter weich werden lassen. Das Salz im Wasser auflösen und mit dem gesiebten Mehl zu einem Teig verarbeiten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 100 Bräzeli.
Bräzeli nicht verformbar.

Ingrédients

200 g de beurre

300 g de farine

1/8 l d'eau

1-2 cuillères à café de sel

Préparation

Travailler le beurre en crème. Dissoudre le sel dans l'eau et travailler avec la farine tamisée en une pâte épaisse. Laisser reposer une demi-heure. Former des boulettes et les mettre sur les ornements. Former des boulettes et les mettre sur les ornements.

Cette quantité suffit pour env. 100 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Ingredienti

200 g di burro

300 g di farina

1/8 l d'acqua

1-2 cucchiaini di sale

Preparazione

Lasciar ammorbidire il burro. Sciogliere il sale nell'acqua e impastarlo assieme alla farina setacciata. Lasciar riposare per mezz'ora. Formare delle palle e deporle sui settori a rilievi delle piastre.

Questa quantità basta per ca. 100 Bräzeli.
I Bräzeli non sono malleabili.



Mohnbräzeli

fester Teig

Bricelets au pavot

pâte ferme

Bräzeli al papavero

pasta solida

Zutaten

200 g Butter
300 g Mehl
⅛ l Wasser
½–1 Teelöffel Salz
1–2 Esslöffel Mohnsamen

Zubereitung

Butter weich werden lassen. Das Salz im Wasser auflösen und mit dem gesiebten Mehl und den Mohnsamen zu einem Teig verarbeiten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 100 Bräzeli.
Bräzeli nicht verformbar.

Ingrédients

200 g de beurre
300 g de farine
⅛ l de l'eau
½–1 cuillère à café de sel
1–2 cuillère de graines
de pavot

Préparation

Travailler le beurre en crème. Dissoudre le sel dans l'eau, travailler avec la farine tamisée et les grains de pavot en une pâte. Laisser reposer une demi-heure. Former des boulettes et les mettre sur les ornements.

Cette quantité suffit pour env. 100 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Ingredienti

200 g di burro
300 g di farina
⅛ l d'acqua
½–1 cucchiaini di sale
1–2 cucchiaini di semi
di papavero

Preparazione

Lasciar ammorbidire il burro. Sciogliere il sale nell'acqua e impastarlo assieme alla farina setacciata ed i semi di papavero. Lasciar riposare per mezz'ora. Formare delle palle e deporle sui settori a rilievi delle piastre.

Questa quantità basta per ca. 100 Bräzeli.
I Bräzeli non sono malleabili.

Kümmelbräzeli

fester Teig

Bricelets au cumin

pâte ferme

Bräzeli al cumino

pasta solida



Zutaten

200 g Butter
300 g Mehl
1/8 l Wasser
1/2–1 Teelöffel Salz
1–2 Esslöffel Kümmel

Zubereitung

Butter weich werden lassen. Das Salz im Wasser auflösen und mit dem gesiebten Mehl und dem Kümmel zu einem Teig verarbeiten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 100 Bräzeli.
Bräzeli nicht verformbar.

Ingrédients

200 g de beurre
300 g de farine
1/8 l de l'eau
1/2–1 cuillère à café de sel
1–2 cuillère de graines
de cumin

Préparation

Travailler le beurre en crème. Dissoudre le sel dans l'eau, travailler avec la farine tamisée et les graines de cumin en une pâte. Laisser reposer une demi-heure. Former des boulettes et les mettre sur les ornements.

Cette quantité suffit pour env. 100 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Ingredienti

200 g di burro
300 g di farina
1/8 l d'acqua
1/2–1 cucchiaini di sale
1–2 cucchiaini di cumino

Preparazione

Lasciar ammorbidire il burro. Sciogliere il sale nell'acqua e impastarlo assieme alla farina setacciata ed il cumino. Lasciar riposare per mezz'ora. Formare delle palle e deporle sui settori a rilievi delle piastre.

Questa quantità basta per ca. 100 Bräzeli.
I Bräzeli non sono malleabili.



Käse Bräzeli

fester Teig

Bricelets au fromage

pâte ferme

Bräzeli al formaggio

pasta solida

Zutaten

75 g Butter
150 g geriebener
Greyerzer und Appenzeller
300 g Mehl
1/8 l Wasser
1/2–1 Teelöffel Salz

Ingrédients

75 g de beurre
150 g d'Appenzeller et de
Gruyère râpé et mélangé
300 g de farine
1/8 l de l'eau
1/2–1 cuillère à café de sel

Ingredienti

75 g di burro
150 g di Gruviera e Appen-
zeller grattugiati misti
300 g di farina
1/8 l d'acqua
1/2–1 cucchiaini di sale

Zubereitung

Die Butter weich werden lassen. Den geriebenen Käse daruntermischen. Das Salz im Wasser auflösen und dazugeben. Dann das gesiebte Mehl darunter rühren und alles zu einem Teig kneten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 80 Bräzeli.
Bräzeli nicht verformbar.

Préparation

Travailler le beurre en crème et ajouter le fromage râpé. Dissoudre le sel dans l'eau et l'ajouter. Incorporer la farine tamisée et pétrir une pâte. Laisser reposer une demi-heure. Former des boulettes et les mettre sur les ornements.

Cette quantité suffit pour env. 80 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Preparazione

Lasciar ammorbidire il burro. Aggiungervi il formaggio grattugiato. Sciogliere il sale nell'acqua e aggiungere anch'esso. Mescolare al tutto la farina setacciata e impastare per bene. Lasciar riposare per mezz'ora. Formare delle palle e deporle sui settori a rilievi a rilievi delle piastre.

Questa quantità basta per ca. 80 Bräzeli.
I Bräzeli non sono malleabili.

Paprika Bräzeli

fester Teig

Bricelets au paprika

pâte ferme

Bräzeli alla paprica

pasta solida



Zutaten

100 g Butter
300 g Mehl
⅛ l Wasser
½–1 Kaffeelöffel Salz
1 Kaffeelöffel Paprika

Zubereitung

Die Butter weich werden lassen. Das Salz im Wasser auflösen und mit dem gesiebten Mehl und dem Paprika zu einem Teig verarbeiten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 55 Bräzeli.
Bräzeli nicht verformbar.

Ingrédients

100 g de beurre
300 g de farine
⅛ l de l'eau
½–1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café au paprika

Préparation

Travailler le beurre en crème. Dissoudre le sel dans l'eau et travailler avec la farine tamisée et le paprika en une pâte. Laisser reposer une demi-heure. Former des boulettes et les mettre sur les ornements.

Cette quantité suffit pour env. 55 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Ingredienti

100 g di burro
300 g di farina
⅛ l d'acqua
½–1 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di paprica

Preparazione

Lasciar ammorbidire il burro. Sciogliere il sale nell'acqua e impastarlo assieme alla farina setacciata e la paprika. Lasciar riposare per mezz'ora. Formare delle palle e deporle sui settori a rilievi a rilievi delle piastre.

Questa quantità basta per ca. 55 Bräzeli.
I Bräzeli non sono malleabili.



Schinken Brätzeli

fester Teig

Bricelets au jambon

pâte ferme

Brätzeli al prosciutto

pasta solida

Zutaten

75 g Butter
150 g Schinken,
feingehackt
300 g Mehl
2 Kaffeelöffel Salz
 $\frac{1}{8}$ l Wasser

Zubereitung

Die Butter weich werden lassen und den Schinken daruntermischen. Das Salz im Wasser auflösen dazugeben. Dann das gesiebte Mehl darunter rühren und alles zu einem Teig kneten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 75 Brätzeli.
Brätzeli nicht verformbar.

Ingrédients

75 g de beurre
150 g jambon,
finement haché
300 g de farine
2 cuillère à café de sel
 $\frac{1}{8}$ l de l'eau

Préparation

Travailler le beurre en crème et mettre avec le jambon. Ajouter le sel dissous dans l'eau, travailler avec la farine tamisée en une pâte. Laisser reposer une demi-heure. Former des boulettes et les mettre sur les ornements.

Cette quantité suffit pour env. 75 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Ingredienti

75 g di burro
150 g prosciutto cotto,
tritato
300 g di farina
2 cucchiaini di sale
 $\frac{1}{8}$ l d'acqua

Preparazione

Lasciar ammorbidire il burro e mescolarvi il prosciutto. Sciogliere il sale nell'acqua ed aggiungerlo. Poi aggiungere la farina setacciata ed impastare per bene. Lasciar riposare per mezz'ora. Formare delle palle e deporle sui settori a rilievi a rilievi delle piastre.

Questa quantità basta per ca. 75 Brätzeli.
I Brätzeli non sono malleabili.

Pikante Bräzeli

flüssiger Teig

Bricelets piquants

pâte liquide

Bräzeli piccanti

pasta liquida



Zutaten

1 gestrichener
Esslöffel Salz
2 Eier
1 dl Rahm
1 dl Öl
500 g Mehl
6–7 dl Wasser

Zubereitung

Eier, Rahm und Öl zusammen schaumig schlagen. Das gesiebte Mehl und das Salz darunterziehen. Wasser beigeben und alles mischen. Bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ziehen lassen. Den Teig mit einem Esslöffel in die Mitte der 4 Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 90 Bräzeli (geviertelt). Bräzeli nicht verformbar.

Variante frischen Salbeiblättern, feingehackten Zwiebeln, hackter Knoblauch, feingemahlenem Pfeffer.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de sel
2 œufs
1 dl de crème
1 dl d'huile
500 g de farine
6–7 dl d'eau

Préparation

Travailler en mousse les œufs, la crème et l'huile. Incorporer la farine tamisée et le sel. Ajouter l'eau en remuant. Laisser reposer à la température de la chambre env. une demi-heure. Mettre la pâte consistante avec une cuillère au milieu des 4 ornements.

Cette quantité suffit pou env. 90 bricelets (coupés en quatre). Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Variants aux feuilles de sauge finement hachées, aux oignons finement haché, au poivre fin moulu.

Ingredienti

1 cucchiaino colmo di sale
2 uova
1 dl di panna
1 dl d'olio
500 g di farina
6–7 dl d'acqua

Preparazione

Sbattere le uova, la panna l'olio fino ad ottenere una schiuma. Aggiungere la farina setacciata ed il sale. Aggiungere l'acqua e mescolare con cura. Lasciar riposare a temperatura ambiente per una mezz'ora. Con un cucchiaino, distribuirli la pasta al centro di ciascuno dei quattro settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 90 Bräzeli (tagliati in quattro). I Bräzeli non sono malleabili.

Varianti con foglie di salvia fresca tritate, con cipolla tritata, con aglio tritato, con pepe macinato fino.



Provenzalische Brätzeli

fester Teig

Bricelets à la provençale

pâte ferme

Brätzeli alla provenzale

pasta solida

Zutaten

- 50 g Butter
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2–3 Knoblauchzehen
- 1 Kaffeelöffel Thymianblätter
- 0,6 dl Wasser
- 1 Kaffeelöffel Salz
- 150 g Mehl

Zubereitung

Die Butter weich rühren, den gepressten Knoblauch, die Thymianblätter und das Olivenöl beigeben. Salz im Wasser lösen und mit dem gesiebten Mehl zu einem Teig verrühren. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 55 Brätzeli.
Brätzeli nicht verformbar.

Ingrédients

- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olives
- 2–3 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de feuilles thym
- 0,6 dl de l'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 150 g de farine

Préparation

Faire bien ramollir le beurre. Ajouter l'ail pressé, les feuilles de thym et l'huile d'olives. Dissoudre le sel dans l'eau, mêler le tout à la farine tamisée et pétrir en pâte. Laisser reposer au frigo durant 30 minutes. Former des boulettes et les poser sur les ornements.

Cette quantité suffit pour env. 55 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Ingredienti

- 50 g di burro
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- 2–3 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di foglie di timo
- 0,6 dl d'acqua
- 1 cucchiaini di sale
- 150 g di farina

Preparazione

Lavorare il burro fino ad ammorbidirlo, poi aggiungere l'aglio schiacciato, le foglie di timo e l'olio d'oliva. Sciogliere il sale nell'acqua e mescolarlo alla farina setacciata, formando una pasta. Lasciar riposare per 30 minuti nel frigorifero. Formare delle palle e deporle sui settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 55 Brätzeli.
Questi Brätzeli non sono malleabili.

Basilikumbräzeli

fester Teig

Bricelets au basilics

pâte ferme

Bräzeli al basilico

pasta solida



Zutaten

50 g Butter
1–2 Bund feingehackter
Basilikum
Ein wenig Pfeffer
aus der Mühle
0,6 dl Wasser
1 Kaffeelöffel Salz
150 g Mehl

Zubereitung

Die Butter weich rühren, das feingehackte Basilikum und den Pfeffer beigegeben. Salz im Wasser lösen und mit dem gesiebten Mehl zu einem Teig verarbeiten. Eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Dieses Quantum reicht für ca. 55 Bräzeli.
Bräzeli nicht verformbar.

Ingrédients

50 g de beurre
1–2 bottes de basilic
finement haché
un peu de poivre moulu
0,6 dl de l'eau
1 cuillère à café de sel
150 g de farine

Préparation

Faire bien ramollir le beurre. Ajouter le basilic finement haché et le poivre. Dissoudre le sel dans l'eau, mêler le tout à la farine tamisée et pétrir en pâte. Laisser reposer au frigo durant 30 minutes. Former des boulettes et les poser sur les ornements.

Cette quantité suffit pour env. 55 bricelets.
Ces bricelets ne peuvent pas être roulés.

Ingredienti

50 g di burro
1–2 mazzetti di basilico
tritato fine
un po'di pepe
macinato fresco
0,6 dl d'acqua
1 cucchiaini di sale
150 g di farina

Preparazione

Lavorare il burro fino ad ammorbidirlo, poi aggiungere il basilico tritato ed il pepe. Sciogliere il sale nell'acqua e mescolarlo alle farina setacciata, formando una pasta. Lasciar riposare per 30 minuti nel frigorifero. Formare delle palle e deporle sui settori a rilievi.

Questa quantità basta per ca. 55 Bräzeli.
Questi Bräzeli non sono malleabili.

