

Backanleitung - Brot und Brötchen fertig- bzw. aufbacken!

Variante 1

Das Brot, die Brötchen sind gerade heute mit der Post geliefert worden.

Sie heizen ihren Ofen auf 175°C ohne Umluft oder 170°C mit Umluft auf. Der Vorzug sollte sein, ohne Umluft zu backen.

Sie befeuchten die Oberfläche des Brotes, der Brötchen leicht mit Wasser und legen sie anschließend in den Ofen.

Die Backzeiten entnehmen Sie rechtsstehender Grafik.

Variante 2

Das Brot, die Brötchen sind gefrosten und sollen fertig gebacken werden.

Brot oder Brötchen sollten immer in einem Gefrierbeutel, gut verschlossen gefrosten werden.

Lassen sie das Brot, die Brötchen an einem normal temperierten Ort (19- 22°C im Gefrierbeutel) ca. 6 Stunden auftauen.

Danach befolgen Sie die Schritte wie unter **Variante 1** beschrieben.

Variante 3

Einfach direkt frisch genießen!

Täglich frisch gebacken, direkt bei uns auf der Schandauer Str. 79 in Dresden kaufen oder die gelieferte Ware genießen. Die Regellaufzeit der Pakete beläuft sich auf ca. 24h. In diesem Fall sind die meisten Brote noch nahezu frisch. Brötchen sollten laut **Variante 1 und 2** nochmals kurz in den Ofen geschoben werden.

1. Ofen aufheizen



175°C
ohne Umluft
(bevorzugt)



170°C
mit Umluft

2. Oberfläche befeuchten



leicht mit Wasser
befeuchten

3. Backen



Brötchen
10 Minuten



500g Brot
15 Minuten



1.000g Brot
18 Minuten

4. Genießen



Je nach Verzehrgeohnheit können die Backwaren heiß, warm oder nach einiger Zeit kalt genossen werden.