



BACKANLEITUNG

für unsere halbgebackenen Brotspezialitäten

Die Brotspezialitäten werden auf der mittleren Schiene des Backofens mit 190°C Umluft gebacken. Bitte beachten Sie dabei folgende Backzeiten:

12 Minuten

- Vinschgauer

20 Minuten

- Pane Maggiore 500g

12 bis 15 Minuten

- Baguette
- Chiabatta
- Dinkel Extrem
- Dinkel – Kartoffelbrot
- Pane Italiano
- Rogensaftbrot

15 bis 20 Minuten

- Knoblauchbrot
- Olivenbrot
- Walnußbrot

In der Pfanne

Brugerbrötchen kurz in der Pfanne oder auf dem Grill anrösten

Tipp: Die halbgebackenen Brotspezialitäten einfach einfrieren, nach Bedarf backen und frisch genießen.