



Backanleitung

für unsere halbgebackenen Brotspezialitäten

Baguette-Brot, Chiabatta, Vinschgauer

in der mittleren Schiene des Backofens
bei Umluft mit 190° C: ca. 12 bis 15 Minuten

- Beim Vinschgauer nur 12 Minuten Backzeit.

Pane Maggiore

in der mittleren Schiene des Backofens
bei Umluft mit ca. 190° C

- bei 0,5 kg: ca. 20 Minuten
- bei 1 kg: ca. 30 Minuten

Walnußbrot

in der mittleren Schiene des Backofens
bei Umluft mit ca. 190° C: ca. 20 bis 25 Minuten.

Burger-Brötchen

die Schnittflächen kurz auf der heißen Pfanne
oder auf dem Grill anrösten.

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



Dresdner Backhaus

Ihre Backmanufaktur