

## Aufbackanleitung für Spezialbrote

Die gefrorenen Brote auf ein Backblech oder Gitter legen und ca. 15 – 20 Minuten antauen lassen. Den Ofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

Ca. 10 – 12 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.

**Tipp:** Für ein optimales Ergebnis stellen Sie eine hitzebeständige Schale mit wenig heissem Wasser unten in den Backofen.

## Aufbackanleitung für Spezialbrote

Die gefrorenen Brote auf ein Backblech oder Gitter legen und ca. 15 – 20 Minuten antauen lassen. Den Ofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

Ca. 10 – 12 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.

**Tipp:** Für ein optimales Ergebnis stellen Sie eine hitzebeständige Schale mit wenig heissem Wasser unten in den Backofen.

## Aufbackanleitung für Spezialbrote

Die gefrorenen Brote auf ein Backblech oder Gitter legen und ca. 15 – 20 Minuten antauen lassen. Den Ofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

Ca. 10 – 12 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.

**Tipp:** Für ein optimales Ergebnis stellen Sie eine hitzebeständige Schale mit wenig heissem Wasser unten in den Backofen.

## Aufbackanleitung für Spezialbrote

Die gefrorenen Brote auf ein Backblech oder Gitter legen und ca. 15 – 20 Minuten antauen lassen. Den Ofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

Ca. 10 – 12 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.

**Tipp:** Für ein optimales Ergebnis stellen Sie eine hitzebeständige Schale mit wenig heissem Wasser unten in den Backofen.