



ANLEITUNG

zum Fertigbacken unserer Brotspezialitäten

Grundsätzlich sind alle Brote durchgebacken und können direkt verzehrt werden. Mit dem Fertigbacken kann jedoch zuhause der Brotkruste ihre Rösche zurückgegeben werden, die Farbe verbessert und dadurch auch der Genusswert erhöht werden. Auch die Krumenstruktur (das innere eines Brotes) verbessert sich und wird wieder angenehm weich und flauschig.

Dabei ist auf eine gute Bräunung der Brote acht zu geben. Vergleichen Sie dabei einfach die Farbe der Fotos auf unserer Website mit der Farbe des Brotes beim fertigbacken. Dies ist aber kein Muss. Variieren Sie gerne Ihre Art des Aufbackens und finden Sie heraus, wie es Ihnen am besten entspricht.

WALLY NUSS

E-Herd auf ca. 200 - 210 °C vorheizen (bei Umluft die Temperatur 10 - 15 °C niedriger einstellen).

Wally Nuss wenn möglich leicht befeuchten (besprühen).

Backzeit: 20 - 25 Minuten

Farbe der Oberfläche: kastanienbraun, haselnussbraun, dunkelbraun

Tipp: Wally Nuss kann bis zu zwei Tage im Brotbeutel bei 18 - 20 °C gelagert oder direkt nach Erhalt eingefroren werden. Bei Bedarf das Brot auftauen bis es Raumtemperatur erreicht und anschließend fertig backen.

ZWIRBEL

E-Herd auf ca. 200 - 210 °C vorheizen (bei Umluft die Temperatur 10 - 15 °C niedriger einstellen).

Zwirbel wenn möglich leicht befeuchten (besprühen).

Backzeit: 10 - 15 Minuten

Farbe der Oberfläche: honigbraun, karamellbraun, goldbraun

Tipp: Zwirbel können bis zu zwei Tage im Brotbeutel bei 18 - 20 °C gelagert oder direkt nach Erhalt eingefroren werden. Bei Bedarf Zwirbel auftauen bis es Raumtemperatur erreicht und anschließend fertig backen.

DINKELSEELEN

E-Herd auf ca. 230 - 240 °C vorheizen (bei Umluft die Temperatur 10 - 15 °C niedriger einstellen).

Dinkelsseelen wenn möglich leicht befeuchten (besprühen).

Backzeit: 6 - 10 Minuten

Farbe der Oberfläche: orangebraun, honigbraun, karamellbraun

Tipp: Dinkelseelen können bis zu zwei Tage im Brotbeutel bei 18 - 20 °C gelagert oder direkt nach Erhalt eingefroren werden. Bei Bedarf direkt aus dem Tiefkühlfach in den vorgeheizten Backofen schieben und fertig backen.

CHAMPAGNERROGGENVOLLKORBROT / BAUERNLAIB / GEWÜRZLAIB

Diese Roggensauerteigbrote könnte man ebenfalls aufbacken, ist aber nicht notwendig, denn der Charakter dieser Brotspezialitäten wird nach 2 bis 3 Tagen erst richtig interessant. Probieren Sie mal eine Scheibe gereiftes Champagnerroggenvollkornbrot mit etwas Meissener Himbeer-Fruchtaufstrich. Ein Genuss!



@brotprofi

Ricardo Fischer
Geprüfter Brotsommelier und Bäckermeister
Kühnitzscher Dorfstraße 2
04808 Lossatal OT Kühnitzsch
shop@brotprofi.com