

Wann?

Ob am Wochenende,
zum Frühstück oder Abendessen.
Wann immer Du willst – frisch gebacken!

Wo?

Zuhause, bei Freunden oder im Urlaub.
Du bestimmst, wo gebacken wird.

Wie?

Hell oder dunkel -
soft oder kross.
Du bestimmst selbst,
wie Du das Brot am liebsten
genießen willst.

Bäckerei Kretzschmar GmbH

Landturmstraße 14 · 74532 Obersteinach-Ilshofen
Tel.: 07906/89133 · info@onlineshop-kretzschmar.de

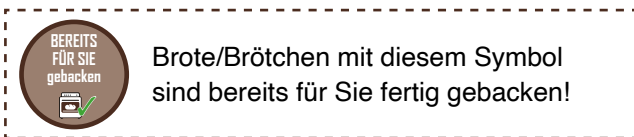
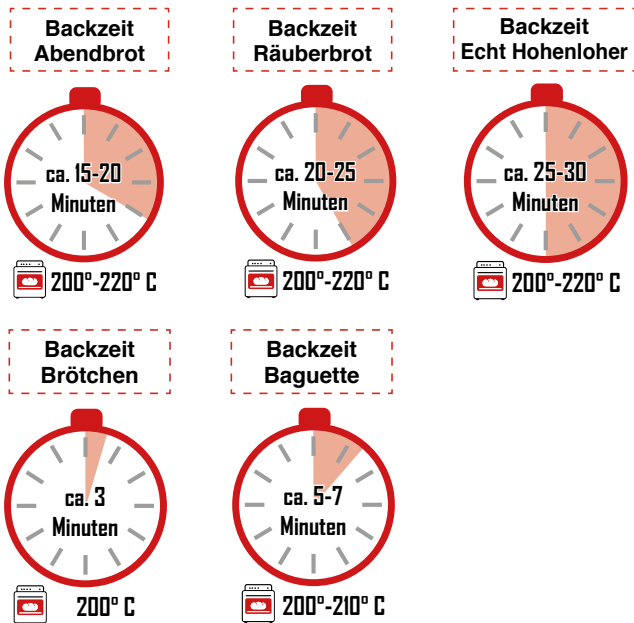


"Bäckerduft"

frisches Brot ist immer
ein Genuss

**BACKANLEITUNG FÜR UNSERE
BACKWAREN ZUM SELBERBACKEN**





IN 4 SCHRITTEN ZUM GENUSS

- 1.** Backofen auf 200°-220° C vorheizen
- 2.** halbgebackene Backwaren backen
- 3.** FERTIG! Aus dem Ofen holen
- 4.** und GENIESSEN!

TIPPS ZUR AUFBEWAHRUNG

Frisches Brot ist immer ein Genuss! Durch falsche Lagerung kommt es aber sehr schnell zum Verlust der Frische. Hier geben wir einige Tipps wie Dein Brot länger frisch bleibt.

SO BLEIBT DEIN BROT LÄNGER FRISCH

- Lagere dein Brot in Steingut- oder Tonbehältern.
- Reinige deinen Brotbehälter regelmäßig mit Essig.
- Stelle aufgeschnittenes Brot mit der Schnittfläche nach Unten auf ein Brett.
- Gefriere geschnittenes Brot nach Bedarf ein.

Haltbarkeit/Lagerung halbgebackenes Brot:
3-5 Tage ab Herstellungsdatum
(siehe Etikett an der Ware)

Falls Du deine halbgebackenen Backwaren nicht sofort backen möchtest, kannst Du diese einfrieren (bei -18°C) und zu einem späteren Zeitpunkt ofenfrisch Backen.