



STAATLICH
GEPRÜFTER
**BROT
SOMMELIER**

Ralf Gießelmann



Backanleitung

- **Halbgebackene Baguettebrote**
Auf der mittleren Schiene des Backofens bei Umluft mit 190 Grad ca. 12-15 Minuten
- **Pane Maggiore/Champagner-Roggen**
1 kg: auf der mittleren Schiene des Backofens bei Umluft mit 190 Grad ca. 12-15 Minuten

2 kg: Brot auf der mittleren Schiene des Backofens bei Umluft mit 190 Grad ca. 30 – 35 Minuten

Tipp: Sie können die Brote auch einfrieren und bei Bedarf fertig backen und so frisch genießen.

Traditionsbackstube seit 1925

Gießelmann
Konditorei · Café · Bäckerei