



Information zu unserem Halbbackbrot

Geschätzte Kundinnen, geschätzte Kunden

Unser Halbbackbrot ist kein fertig gebackenes oder gefrorenes Brot. Wir backen unser Halbbackbrot zur Hälfte fertig, sodass die Kerntemperatur im Innern erreicht wird und das Brot über die nötige Stabilität verfügt. Diesem Brot wird kein Zusatz beigegeben, um es länger haltbar zu machen.

Haltbarkeit

Kühlschrank:	4-5 Tage
Keller/kühler Raum:	2-3 Tage
Tiefkühler:	2-3 Wochen (kann mit der Zeit einen Fremdgeschmack annehmen)

Zubereitung

Vor dem Backen das tiefgekühlte Brot ca. 30-45 min. in der Küche auftauen lassen.

Backtemperatur:	190 Grad (Umluft oder Ober- und Unterhitze)
Backzeit:	Je nach Wunsch dunkler oder heller backen (ca. 15-20 min.)

Anschliessend das Brot 10-15 min. auskühlen lassen. Geniessen Sie nun ein feines, frisch gebackenes Wangerbrot. Die Haltbarkeit dieses Brotes ist dann je nach Sorte 2-3 Tage.

Freundliche Grüsse
Bäckerei Wanger