



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

- **IKK Brot:** 180 Grad, 5 Minuten

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

Traditionsbackstube seit 1925

Gießelmann
Konditorei · Café · Bäckerei