



Unser Brot

Zubereitungstipp

Unser vorgebackenes Brot ist durch eine lange Teigführung und ohne Zusatzstoffe ein Genuss!

Die Mischbrote & dunklen Körner-Laibe werden mit Natur-Sauerteig angesetzt.

Damit das Brot perfekt knusprig wird, backen die Rohlinge aufgetaut bei:

Helles Brot: 13 Min. bei 195°

Misch- & Körnerbrot: 14 Min. bei 185°

Gerne können Sie die Brote auch noch einen späteren Tag, kurz bei 190°, ca. 4 Min. in den Ofen geben um die Kruste aufzufrischen.

Das Meyer Team wünscht einen

Guten Appetit!

