



# Zubereitungs-Tipp!

## DAS MEYER-BROT

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°C

**MISCH- & KORN BROT:** 14 Min. bei 185°C

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

*Guten Appetit!*

[www.meyer-frankfurt.de](http://www.meyer-frankfurt.de)

