



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- & KORNBROT: 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

