

The background is a repeating pattern of various bakery items in a simple, hand-drawn style. Items include loaves of bread, croissants, cookies, donuts, and pastries. The items are scattered across the page, creating a dense and playful pattern.

Isabella

GLUTENFREIE PATISSERIE

SEIT 2014

BACKANLEITUNG



„Was wir mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt haben, soll Dir höchsten Genuss und möglichst lange Freude bereiten. Das Verpacken unserer Produkte unter Schutzatmosphäre macht dies möglich.“

Isabella Krätz

Tipps zur Aufbewahrung:

Bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums bewahrst Du unsere Backwaren in ihrer Verpackung sonnen- und wärme geschützt bei Zimmertemperatur (max. 20 Grad) auf.

Pläne können sich ändern, Gutes soll gut bleiben – Du kannst unsere Backwaren auch erst einmal einfrieren und innerhalb der nächsten 3 Monate aufbacken, wenn Du wieder Zeit für Genuss hast.

Bei Bedarf kannst Du einen Teil des frisch aufgeschnittenen Brotes portionsweise in Gefrierbeutel verpacken und einfrieren.

Backanleitung für Brote, Brötchen und kleine Backwaren

1.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze
oder 180 °C Umluft vorheizen.

Den Gitterrost auf mittlerer Schiene einsetzen.

2.

Die Verpackung öffnen, das Gebäck entnehmen,
mit etwas Wasser besprühen, auf dem Gitterrost
verteilen und im heißen Ofen backen:

**Brot braucht 15-18 Minuten, für mehr Kruste
bis zu 20 Minuten; Brötchen und Kleingebäck
brauchen 8-10 Minuten.**

3.

Duftendes Gebäck aus dem Ofen holen. Brötchen
und kleine Backwaren kurz abkühlen lassen, Brot
erst vollständig ausgekühlt in Scheiben oder Stücke
aufschneiden. Und jetzt ganz schnell genießen!

*„Wie frisch aus Isabellas Ofen -
wir wünschen Dir guten Appetit!“*

