



360°Laib Lagern & Aufbacken:

Zum Lagern kann der 360°Laib so wie geliefert in dem Plastiksack eingefroren werden, alternativ einzeln mit Frischhaltefolie straff und dicht umwickeln. Aber auch die Lagerung ohne Kühlung ist im Sack/Frischhaltefolie für 3 Tage möglich. In der Kühlung bis zu 1 Woche.

Am Tag bevor sie ihn brauchen, einfach aus dem Froster nehmen, und (wichtig!) **im Sack/Frischhaltefolie** über Nacht bei Raumtemperatur auftauen lassen, am besten einfach auf den Küchentisch legen. Alternativ geht es auch nach 3 – 4 Stunden antauen.

Dann aus dem Sack/der Folie entnehmen, und im vorgeheizten Backofen bei 210°C - 220°C (je nach Ofen) ohne Schwaden für ca. 8 - 10 Minuten „aufknuspern“. Fertig gebacken ist er ja schon! 😊

Er sollte dann wieder schön „krachen“. Nach dem Aufbacken noch ca. 15 - 30min ruhen lassen, dann kann er besser angeschnitten werden. Ein geiles Brotmesser ist hier hilfreich. 😊

Vielen Dank & vergnügen mit unserem Brot.

Mit freundlichen Grüßen

Christian Philipps