



La Miche

Backanleitungen

Aufbacken

E-Herd auf ca. 200–210 Grad vorheizen. Das Brot wenn möglich leicht befeuchten (besprühen) und ca. 20 Minuten fertigbacken. Diese Brote haben traditionell eine sehr dunkle Kruste.

Achtung: bei Umluftöfen die Temperatur 10-15 Grad niedriger.

Im Kern sollte eine Temperatur von 50–60 Grad erreicht worden sein.

Vor dem Verzehr 3–4 Stunden abkühlen lassen.

Das La Miche kann eingefroren werden oder bis zu zwei Tage nach Erhalt ohne weitere Kühlung in einem Plastikbeutel gelagert werden. Im Falle der Tiefkühlung muss das Brot erst wieder aufgetaut werden und Raumtemperatur haben, um es dann anschließend fertig zu backen.

Wir wünschen guten Appetit.