



Himmelbrot

Backanleitung

Das Himmelbrot ist aus italienischem Hartweizen hergestellt. Es kann eingefroren werden und nach dem Auftauen fertig gebacken werden.

Wenn Sie das Brot nicht einfrieren möchten, können Sie es für 2-3 Tage in einem Plastikbeutel aufbewahren und dann fertigbacken. Falls das Brot tiefgekühlt ist, lassen Sie es bitte wieder auftauen. Es muss vor dem Backen Zimmertemperatur haben.

E-Herd bitte auf ca. 200-210°C vorheizen (bei Umluft ca. 10 - 15°C niedriger).

Das Brot wenn möglich leicht befeuchten (besprühen). Auf dem Rost das noch nicht angeschnittene Brot für ca. 20 Minuten backen. Im Kern sollte eine Temperatur von 50 - 60 Grad erreicht worden sein. Diese Brote haben traditionell eine kräftige Kruste, die auch den typischen Geschmack ergibt.

Vor dem Verzehr ca. 3-4 Stunden auf einem Rost abkühlen lassen. Der Rost ist wichtig, damit Luft ums Brot zirkulieren kann. Wenn Sie es noch warm auf die Küchenarbeitsfläche legen würden, würde es am Boden ,schwitzen'.

Es ist nicht empfehlenswert, sollten Sie jedoch ein halbes oder ein viertel Brot eingefrieren wollen, so empfiehlt es sich, nach dem Auftauen das Brot scheibenweise zu toasten.

Gerne stehen wir Ihnen auch mit individuellem Rat zur Verfügung.

Wir wünschen guten Appetit.