



# Backanleitung

für unsere halbgebackenen Brotspezialitäten

---

## **Baguette-Brot, Chiabatta, Vinschgauer**

in der mittleren Schiene des Backofens  
bei Umluft mit 190° C: ca. 12 bis 15 Minuten

- Beim Vinschgauer nur 12 Minuten Backzeit.

## **Pane Maggiore**

in der mittleren Schiene des Backofens  
bei Umluft mit ca. 190° C

- bei 0,5 kg: ca. 20 Minuten
- bei 1 kg: ca. 30 Minuten

## **Walnußbrot**

in der mittleren Schiene des Backofens  
bei Umluft mit ca. 190° C: ca. 20 bis 25 Minuten.

## **Burger-Brötchen**

die Schnittflächen kurz auf der heißen Pfanne  
oder auf dem Grill anrösten.

**Tipp:** Die halbgebackenen Brotspezialitäten einfach  
einfrieren, nach Bedarf backen und frisch genießen.

---



**Dresdner Backhaus**

*Ihre Backmanufaktur*