

Aufbewahrung von Brot

Am besten ist es natürlich, wenn Sie das bei uns gekaufte Brot frisch verzehren. Da dies nicht immer möglich ist, sollten Sie Brot richtig lagern, damit das Aroma, der Geschmack und die Rösche so lange wie möglich erhalten bleiben.

- Brot muß immer trocken gelagert werden
- bei der Aufbewahrung in einem Brotkasten oder Brottopf sollte auf genügend Luftzirkulation geachtet werden
- die Behälter regelmäßig mit Essigwasser auswischen um einer möglichen Schimmelbildung vorzubeugen
 - Holz oder Tongefäße sollte man Kunststoffbehältern vorziehen
- der Aufbewahrungsort sollte nicht von Fremdgerüchen beeinflusst sein
 - das Brot nicht im Kühlschrank aufbewahren
- in einem Plastikbeutel verliert das Brot seine Rösche und kann sehr schnell schimmeln
 - angeschnittenes Brot wenn möglich auf die Schnittfläche stellen

