

Einfrieren von Brot

Möchten Sie immer einen kleinen Vorrat von unserem Brot zu Hause haben, können sie es problemlos einfrieren. Dabei sollte das Brot so frisch wie möglich sein.

Das Brot unbedingt in einem stabilen Plastikbeutel verpacken und bei mindestens – 18°C so schnell wie möglich frosten.

Je nach der von Ihnen zum Verzehr benötigten Menge empfiehlt es sich eventuell zur einfacheren Entnahme das Brot vor dem frosten zu halbieren oder in Scheiben zu schneiden.

Bei der Entnahme von Scheiben können Sie diese einfach ein paar Minuten auftauen lassen oder kurz im vorgeheizten Ofen bei etwa 200°C aufbacken. Beim Aufbacken erreichen Sie wieder eine gewisse Rösche.

Ganze Brote sollten Sie mindestens 60 bis 90 Minuten vor dem Verzehr aus der Tiefkühlung nehmen. Je nach Größe des Brotes bei etwa 200°C 10 bis 15 Minuten aufbacken und danach 15 bis 20 Minuten abkühlen lassen. Jetzt können Sie das Brot in Scheiben schneiden und servieren. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetitt.

