



Aufback- und Genussanleitung

Brot

FRISCHES BROT

Unser frisches Brot musst du eigentlich nicht aufbacken. Weil wir unser Brot zum Schutz vor Kontamination verpacken müssen, bleibt die Kruste nicht ganz so knusprig wie frisch aus dem Ofen.

KNUSPRIG & WARM AUFBACKEN

Heize deinen Ofen auf 190 Grad Heißluft vor, lege dein frisches oder bereits für ca. 2 Stunden angetautes Brot auf ein Backblech, backe es für 5 Minuten auf, schalte deinen Ofen aus und lasse es noch einmal so lange im Ofen. Nach weiteren 5 Minuten auf dem Schneidbrett, Gitterrost oder im Brotkörbchen ist es essfertig.

BROT EINFRIEREN

Wenn du frisches Brot einfrierst, kannst du es als ganzes, halbiert oder in Scheiben einfrieren. Funktioniert alles bestens. Du kannst dafür den Awunda-Beutel verwenden. Drück die Luft raus und verschließe den Beutel gut. Wenn du dein Brot in Scheiben schneidest, kannst du es am besten portionieren. Und es taut super schnell auf.

BROT AUFTAUEN

Nimm dein halbiertes oder ganzes Brot aus dem Gefrierbeutel und lass es 2 bis 4 Stunden oder über Nacht bei Raumtemperatur auftauen. Lege es dafür in eine Brotdose oder in einen Stoffbrotsack. Tiefgefrorene Brotscheiben kannst du für 3 Minuten im Toaster genussfertig machen.

Kleingebäck

KNUSPRIG & WARM AUFBACKEN

Heize deinen Ofen auf 190 °C Heißluft vor und backe dein Kleingebäck 2 mal 3 Minuten von beiden Seiten auf.

KLEINGEBÄCK EINFRIEREN

Wenn du das frische Kleingebäck einfrierst, lasse es einfach im Awunda-Beutel. Drück die

Luft raus und verschließe den Beutel gut. Wenn du das Gebäck vor dem Einfrieren in der Mitte auseinander schneidest, ist das ideal fürs Auftoasten.

KLEINGEBÄCK IN DER MIKRO AUFTAUEN

Wenn es ganz schnell gehen muss, kannst du unser Kleingebäck für 1-2 Minuten bei 300 Watt in der Mikrowelle auftauen. So wird es im Handumdrehen super soft und fluffig.

KLEINGEBÄCK BEI RAUMTEMPERATUR AUFTAUEN

Nimm dein Kleingebäck aus dem Tiefkühler und lasse es ca. 1 Stunde auftauen. Danach kannst du es noch bei 190 °C Heißluft für 2 mal 3 Minuten von beiden Seiten aufbacken.

KLEINGEBÄCK IM OFEN AUFTAUEN

Lege dein Kleingebäck in den 190 °C heißen Ofen. Backe es für 5 Minuten auf, schalte deinen Ofen aus und lasse es noch einmal so lange im Ofen. Nach 5 Minuten Rastzeit ist es essfertig.

Süßes aus Hefeteig

WARM & FLUFFIG GENIESSEN

Heize deinen Ofen auf 190 °C Heißluft und backe unsere süßen Teile für 2 bis 4 Minuten auf. Oder gib sie 1 Minute bei 300 Watt in die Mikrowelle. Das wirkt wahre Wunder!

SÜSSES EINFRIEREN

Verwende dazu einfach unseren Awunda-Beutel. Drück die Luft raus und verschließe den Beutel gut.

SÜSSES IN DER MIKRO AUFTAUEN

Wenn es ganz schnell gehen muss, kannst du unsere süßen Teile für 1-2 Minuten bei 300 Watt in der Mikrowelle auftauen. So werden sie im Handumdrehen super soft und fluffig.

SÜSSES BEI RAUMTEMPERATUR AUFTAUEN

Nimm unsere süßen Teile aus dem Tiefkühler und lasse sie ca. 1 Stunde auftauen. Danach kannst du sie noch kurz im Ofen aufbacken oder in die Mikro geben.