

# Isabella

GLUTENFREIE PATISSERIE

SEIT 2014

BACKANLEITUNG



*„Was wir mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt haben,  
soll Dir höchsten Genuss und möglichst lange Freude  
bereiten. Das Verpacken unserer Produkte unter  
Schutzatmosphäre macht dies möglich.“*

*Isabella Krätz*

---

#### **Tipps zur Aufbewahrung:**

---

Bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums bewahrst Du unsere Backwaren in ihrer Verpackung sonnen- und wärmegeschützt bei Zimmertemperatur (max. 20 Grad) auf.

---

Pläne können sich ändern, Gutes soll gut bleiben – Du kannst unsere Backwaren auch erst einmal einfrieren und innerhalb der nächsten 3 Monate aufbacken, wenn Du wieder Zeit für Genuss hast.

---

Bei Bedarf kannst Du einen Teil des frisch aufgeschnittenen Brotes portionsweise in Gefrierbeutel verpacken und einfrieren.

## **Backanleitung für Brote, Brötchen und kleine Backwaren**

---

**1.**

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze  
oder 180 °C Umluft vorheizen.

Den Gitterrost auf mittlerer Schiene einsetzen.

**2.**

Die Verpackung öffnen, das Gebäck entnehmen,  
mit etwas Wasser besprühen, auf dem Gitterrost  
verteilen und im heißen Ofen backen:

**Brot braucht 15-18 Minuten, für mehr Kruste  
bis zu 20 Minuten; Brötchen und Kleingebäck  
brauchen 8-10 Minuten.**

**3.**

Duftendes Gebäck aus dem Ofen holen. Brötchen  
und kleine Backwaren kurz abkühlen lassen, Brot  
erst vollständig ausgekühlt in Scheiben oder Stücke  
aufschneiden. Und jetzt ganz schnell genießen!

**„Wie frisch aus Isabellas Ofen –  
wir wünschen Dir guten Appetit!“**

