

# Mein ofenfrischer ROGGENBATZEN

Genießen Sie zu Hause Ihr eigenes, ofenfrisches Brot! Mit unserem frisch vorgebackenen ROGGENBATZEN, gelingt es ganz einfach.

## Bachanleitung:

1. Den Backofen auf ca. 200 °C (Umluft ca. 190 °C) vorheizen.
2. Die Oberfläche des vorgebackenen Brots mit etwas Wasser anfeuchten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
3. 15 bis 20 Minuten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist, backen.
4. Den ROGGENBATZEN abkühlen lassen und ofenfrisch genießen.

## Lagerungsempfehlung:

für das vorgebackene Brot

- \* Der vorgebackene Brotlaib ist ca. 2 bis 3 Tage im Kühlschrank oder ca. 4 Wochen in der Tiefkühlung haltbar.
- \* Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, sondern alsbald fertigbacken.

## Lagerungsempfehlung:

für das fertig gebackene Brot

- \* In einer Brottüte oder einem atmungsaktiven Brotkasten, bei Zimmertemperatur, lagern.
- \* Nicht im Kühlschrank lagern!

Wir wünschen viel Spaß  
beim Backen zu Hause!