



HAUS BROT

MIT NATURSAUERTEIG

SEHNSUCHT NACH GUTEM BROT?

Mit dem Hausbrot von MOIN kannst du deine Kund*innen glücklich machen.

Außen knusprig, innen weich und großporig. Gebacken wird es direkt auf der Steinplatte bei fast 300 Grad. So entsteht die wunderbare Kruste. Der langzeitgeführte Natursauerteig sorgt für ein herrliches Aroma und lange Frische.

Dieses 4 kg Brot lässt sich gut teilen, toasten oder tunken und erinnert an Momente, in denen viele zusammenkommen, mit der Familie, mit Freunden, alle gemeinsam um einen Tisch sitzen und das Brot miteinander teilen.

Dieser schöne Sehnsuchtsmoment des Brot-Teilens findet an der Backtheke statt, wo unser Hausbrot nach Wunschgewicht verkauft wird. „Wie viel hätten Sie denn gern?“

Stück für Stück purer Brotgenuss - bis zum letzten Krümel!

HAUSBROT
gebacken, tiefgekühlt
4 kg

Backanleitung:

- Brot für 4 Std. antauen
- Backofen auf 200 °C vorheizen
- 12 Minuten backen bei 170 °C
- 20 Minuten stehen lassen damit das Brot im Kerndurchziehen kann

