

## Der Brot-Profi - optimal zum Backen und Aufbewahren von Brot

Der Brot-Profi ist ideal für die Aufbewahrung von Brot. Der natürliche Ton bietet optimale Eigenschaften zur Lagerung. Durch die unglasierte Deckelinnenseite des Brottopfs wird die im Brot enthaltene, ausströmende Feuchtigkeit aufgenommen. Damit das Brot nicht austrocknen kann, besitzt der Deckel an beiden Seiten kleine Öffnungen. Auf diese Weise kann Luft sehr gut zirkulieren und das Brot bleibt lecker und lange frisch. Die ovale Form des Topfes hat die ideale Größe und lässt sich leicht in der Spülmaschine reinigen. Der Deckel sollte aufgrund seiner unglasierten Innenseite nur von Hand mit Bürste und herkömmlichen Spülmitteln gereinigt werden. **Bewahren Sie den Brotfrischtopf bei Zimmertemperatur, außerhalb von Schränken auf.**

**Neben der idealen Aufbewahrung ist der Brottopf auch zum Brot backen geeignet.** (Der Deckel wird beim Brotbacken nicht benötigt!)

1. Unterteil mit Butter oder Margarine einfetten
2. Teig einfüllen (500 g Backmischung zzgl. der im Rezept genannten Zutaten)
3. Den Herd gemäß der Rezept-Vorgabe erhitzen (ca. 200°C- 230°C)
4. Form mittig auf dem noch kalten Rost platzieren, auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben
5. ggf. nach 15 Minuten auf ca. 200 °C zurückstellen
6. Backzeit insgesamt 45 bis 60 Minuten

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!

Den heißen Brottopf bitte nicht auf eine kalte oder nasse Fläche stellen.

**Vor dem Aufbewahren das ofenfrische Brot bitte gut auskühlen lassen. Das Unterteil bitte ebenfalls vollständig erkalten lassen bevor Sie den Brotprofi wieder aufbewahren.**