prôt

VON ALEX HANDGEBACKEN

ÖFFNUNGSZEITEN

Di – Fr 10:00 – 18:30 Uhr
Sa 10:00 – 14:00 Uhr
So, Mo & Feiertag geschlossen

KONTAKT

hallo@protvonalex.de
protvonalex.de

prôt

VON ALEX HANDGEBACKEN

DEIN PRÔT ZU HAUSE

HEY, GRÜSS DICH

frisch aus dem Ofen und gut abgekühlt, haben wir Dir Dein prôt direkt sorgsam eingepackt. Je nachdem wie lange das her ist, kann dein prôt etwas an Kruste und Rösche verloren haben. Daher hier einige Tipps, wie Du es vor dem Aufschneiden wieder auffrischst oder für später richtig lagern kannst:

SOFORT GENIESSEN

Selbstverständlich kannst Du Dein prôt direkt aufschneiden und pur oder belegt genießen. Sollte es aber ein paar Tage in unserer Papiertüte verbracht haben, empfehlen wir dir folgendes:

Heize Deinen Backofen bei Umluft auf 200 Grad vor.
Streiche Dein prôt mit einem Pinsel gut nass mit Wasser ab.
Gebe Dein prôt danach für 5 Minuten in den heißen Ofen.
Hole Dein prôt aus dem Ofen und lasse es auf einem Rost für ca. 20 Minuten gut auskühlen. Anschließend kannst du es aufschneiden.

Du hast prôt auf Vorrat gekauft und willst es für einen späteren Zeitpunkt lagern?

EINFRIEREN

Packe Dein prôt in einen sauberen Gefrierbeutel. Das kannst Du am Stück, halbiert oder geschnitten und natürlich auch portionsweise tun.
Verschließe den Beutel gut, damit Dein prôt nicht austrocknet und lege es in Dein Gefrierfach.

AUFTAUEN

Hole Dein prôt aus dem Gefrierfach und lasse es für ca. 3 Stunden bei Raumtemperatur in dem geschlossenen Beutel auftauen.
Wenn Dein prôt aufgetaut ist, schau Dir unsere Tipps »sofort geniessen« an.
Ganze prôte kannst Du in Deinem Ofen aufbacken, einzelne Scheiben in den Toaster schieben.

Und jetzt, lass es Dir schmecken!
Dein prôt von Alex Team