



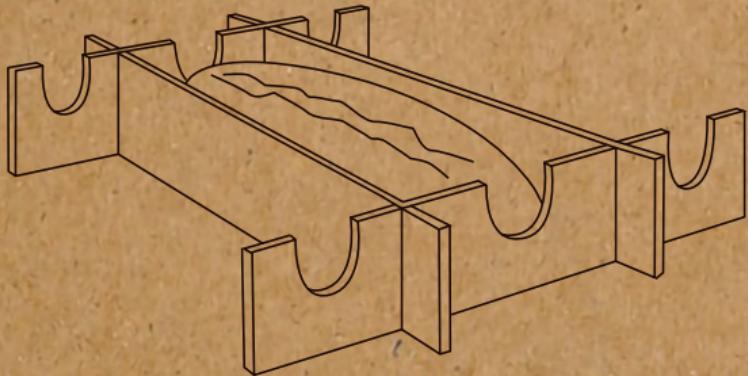
BAKE IT  
TILL YOU  
MAKE IT

CHEERS  
to **25** YEARS

# Anleitung

So funktioniert's:

1. Nimm alle Inhalte aus der Kiste heraus.
2. Setze die Stege zu einer Holzbackform zusammen.
3. Befeuchte den Holzbackrahmen leicht und stelle ihn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
4. Bereite den Brotteig nach Anleitung zu und lasse ihn in der Holzbackform gehen. Lege dafür den Rahmen vorher zusätzlich mit dem Backpapierzuschnitt aus.
5. Backe das Brot nicht länger als 50 Minuten bei 200 Grad Umluft.
6. Löse das frisch gebackene Brot aus der Form und lasse es auskühlen.
7. Genieße das erste Stück selbst gebackenes Brot noch lauwarm und bewahre den Rest in deinem neuen Brotkasten auf. Lege diesen zuvor mit dem beigefügten Leinentuch aus. Dann einfach den Deckel wieder in die Kiste schieben und einen schönen Platz für deinen Brotkasten suchen.



## Bitte beachten:

Holz ist grundsätzlich brennbar und dieser Holzbackrahmen dient nur der einmaligen Verwendung. Bitte lasse dein Brot im Ofen nicht unbeaufsichtigt.

Viel Spaß beim Backen und Genießen,  
Dein CLE-Team

Mehr Infos:

