



BACKSTUBE
BELGISCHES

Lütticher Strasse 6
50674 Köln

KONTOR
LINDENTHAL

Dürener Strasse 154
50931 Köln

Di - Fr 10 - 18.30 Uhr
Samstag 10 - 14.00 Uhr

hallo@protvonalex.de
protvonalex.de



DEIN PRÔT ZU HAUSE

HEY, GRÜSS DICH

frisch aus dem Ofen und gut abgekühlt, haben wir Dir Dein pröt direkt sorgsam eingepackt. Je nachdem wie lange das her ist, kann dein pröt 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 pröt 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 pröt mit einem Pinsel gut nass mit Wasser ab.
- Gebe Dein pröt danach für 5 Minuten in den heißen Ofen.
- Hole Dein pröt aus dem Ofen und lasse es auf einem Rost für ca. 20 Minuten gut auskühlen. Anschließend kannst du es aufschneiden.

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

EINFRIEREN

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

AUFTAUEN

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

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