

Wusstet ihr schon....

Beitrag von „CDL“ vom 5. Mai 2021 15:40

[Zitat von samu](#)

Wenn das Brot steinhart ist, wie macht ihr dann noch Croutons daraus, [CDL](#) und [Kiggie](#) ?

Entweder wie von Kiggie beschrieben oder - wenn ich grad wirklich dringend Croûtons brauche, aber nur ganz hartes Brot da habe: Anfeuchten außen, kurz bei 160° in den Ofen, damit es ein wenig weicher wird außen (länger rein und man bekommt die meisten Stücke/Wecken.. wieder essbar und knusprig-lecker hin) und dann klein schneiden.