

BACKEN IM AUFGETAUTEN ZUSTAND

Beet Wellington ohne Folie im Backpapier im Kühlschrank auftauen lassen (ca. 12 Stunden). Das Papier auf ein Blech legen und das Beet Wellington darauf platzieren.

Den Teig mit etwas Öl oder pflanzlichem Drink einstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei **Umluft** oder **Ober-/Unterhitze ca. 40–50 Minuten** bei **180 °C** backen.

Vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

BACKEN IM GEFRORENEN ZUSTAND

Folie und Backpapier vom Beet Wellington entfernen. Das Backpapier auf ein Blech legen und das gefrorene Beet Wellington darauf platzieren.

Vor dem Backen den Teig mit etwas Öl oder pflanzlichem Drink einstreichen. In den kalten Ofen schieben und auf mittlerer Schiene bei **Umluft** oder **Ober-/Unterhitze ca. 60–70 Minuten** bei **170 °C** backen.

Vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

CUISSON À L'ÉTAT DÉCONGELÉ

Retirer le film alimentaire et décongeler le Beet Wellington au réfrigérateur (environ 12 heures) dans le papier sulfurisé fourni. Retirer le papier sulfurisé, le poser sur une plaque de cuisson et placer le Beet Wellington dessus.

Avant la cuisson, lustrer la pâte avec un peu d'huile ou de drink végétal. Faire cuire dans un four préchauffé à **180 °C** à chaleur tournante ou traditionnelle à hauteur moyenne, **pendant environ 40-50 minutes**.

Laissez reposer 5 minutes avant de découper.

CUISSON À L'ÉTAT CONGELÉ

Retirer le film alimentaire et le papier sulfurisé. Poser le papier sur une plaque de cuisson et placer le Beet Wellington encore congelé dessus.

Avant la cuisson, lustrer la pâte avec un peu d'huile ou de drink végétal. Mettre le Beet Wellington dans le four froid, à hauteur moyenne, puis cuire **à chaleur tournante ou traditionnelle**, pendant **env. 60–70 minutes à 170 °C**.

Laissez reposer 5 minutes avant de découper.



tibits wünscht
en Guete!
tibits souhaite
bon appétit !