

DIY - Brot backen ...wie in alten Zeiten (Slow baking - für Männer und Frauen geeignet)

Lecker, leicht und selbstgemacht – es braucht „nur“ ein paar Kniffe und Tipps dafür.

Hefeteig oder lieber Sauerteig – das ist hier die Frage?!

Sein eigenes Brot backen...ganz ohne Stress – und das für die ganze Familie. Ja, das geht und auch noch recht einfach mit ein wenig Übung. Sie erfahren und arbeiten an diesem Tag mit **Hefeteig (mit frischer Hefe) und Sauerteig**.

Sie lernen dabei die Basis des Sauerteigbrot herzustellen, nehmen diesen auch gleich mit nach Hause und haben ab sofort die Möglichkeit (und auch das nötige Wissen), nun jede Woche ihr eigenes Brot zu backen: genau dann, wenn Sie die Zeit und die Lust dazu haben(!)

Unser Sauerteigbrot geht langsam, hat keine zusätzlichen Backtreibmittel und ist sehr viel verträglicher.

Ob Dinkel-, Roggen oder Körnerbrot - jeder Teilnehmer kann nach diesem Backtag anschließend sein Lieblingsbrot zu Hause backen. Auch verarbeiten wir älteres Brot zu leckeren Snacks!



Preis pro Person: 79,- Euro

(inkl. Rezepte, inkl. Lebensmittel), inkl. antialkoholische Getränke, inkl. Sauerteigansatz für Zuhause)

Dauer der Backveranstaltung: ca. 5 Stunden

Termin: 07. April 2019

Uhrzeit: 14 – ca. 19 Uhr (je nach Backzeiten)

Reservierungen für diesen Event bitte an psp@GenussScheune.de

Die obengenannte Veranstaltung findet ab 6 Teilnehmer statt (max. 10 Personen).

Aufgrund der begrenzten Plätze nehmen wir Ihre Reservierung nach der Reihenfolge der Eingänge vor.

Am Ende gibt es natürlich noch eine gemeinsame Verkostung am großen Tisch, mit Fragen beantworten und Austausch untereinander.

„Es ist eine Kunst einfache Dinge gut zu machen“
(Zitat)

