

Unser tägliches Brot



Profi-Backkurs im Heimatstübchen 2024

Mindestteilnehmerzahl 8, max. 10 Personen

Gebacken werden: Vollkorn-, Bauern- und Kartoffelbrot mit Sauerteig und zwei Sorten Brötchen (Kaiser- und Körnerbrötchen) Dauer ca. 4 1/2 Stunden, Beginn 10.00 Uhr

Programm

1. Begrüßung im Café
2. Kurze Ansprache "Unser tägliches Brot"
3. Brot backen ohne Zusatzstoffe
4. Zutaten für ein gesundes Brot
5. Unterschiede der Brotsorten und Mehltypen
6. Teigtemperatur, Teigfestigkeit, Knetzeit, Teigruhe
7. Aufarbeiten des Teiges – Stückgare ca. 60 Min.
8. Erklärung der Besonderheiten von Roggenteigen
9. Brot einschießen! Backzeit ca. 1 Stunde
10. Backtemperatur beachten
11. Video – So wurde "früher" Brot gebacken
12. Lagerung von Brot
13. Brotquiz mit Gewinnchance

Leistungen:

Begrüßungscocktail
Brot- Brötchenbackkurs in der Backstube der Bäckerei
Brotverköstigung mit Butter, vers. selbstgemachten
Kräuter-Frischkäse und Marmelade
Kaffee, Tee, Wasser
2 selbstgebackene Brote (je 500g) und 6 Brötchen
50 g Sauerteig
Original-Rezepte der Bäckerei
Zertifikat für eine erfolgreiche Teilnahme

Alles rund um's Brotbacken! Tel. 02667-969024
Anmeldung auf der Website www.heimatstuebchen.com
oder per E-Mail: info@heimatstuebchen.com

Café Bäckerei Heimatstübchen • Brigitte Pletz
Südstraße 3 • 56479 Willingen/Westerwald

Preis: 84,00 € p. P.

(Änderungen vorbehalten)