

# Unser tägliches Brot



## **Einsteiger-Backkurs im Heimatstübchen 2025**

Mindestteilnehmerzahl 8, max. 10 Personen

**Gebacken werden: Bauern-, Vollkornbrot (beides mit Sauerteig) und Brötchen:**

**(Dauer ca. 3 Stunden, Beginn 10.00 Uhr)**

1. Begrüßung im Café
2. Kurze Ansprache "Unser tägliches Brot"
3. Brot backen ohne Zusatzstoffe
4. Originalrezepte der Bäckerei
5. Unterschiede der Brotsorten und Mehltypen
6. Teigtemperatur, Teigfestigkeit, Teigruhe erklären
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:

Brot- Brötchenbackkurs in der Backstube der Bäckerei  
Brotverköstigung mit Butter, selbstgemachten  
Kräuter-Frischkäse und Marmelade  
Kaffee, Tee, Wasser  
2 selbstgebackene Brote (500g) und 5 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](http://www.heimatstuebchen.com)  
oder per E-Mail: [info@heimatstuebchen.com](mailto:info@heimatstuebchen.com)

Café Bäckerei Heimatstübchen  
Südstraße 3  
56479 Willingen/Westerwald

**Preis: 68,00 € p. P.**

*(Änderungen vorbehalten)*