

Unser tägliches Brot



Profi-Backkurs im Heimatstübchen 2025

Mindestteilnehmerzahl 8, max. 10 Personen

Gebacken werden: Vollkorn-, Bauern- und Kartoffelbrot, zusätzlich unser Highlight 100 % Roggenbrot nur mit Sauerteig ohne Hefe – 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. Originalrezepte der Bäckerei
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. Wertvolle Tipps zum Brotbacken
11. Brotquiz mit Gewinnchance

Leistungen:

Begrüßungscocktail

Brot- Brötchenbackkurs in der Backstube der Bäckerei
Verkostung mit 8 Sorten Brot, dazu Butter, zwei selbstgemachte Frischkäse mit Kräuter aus dem eigenen Garten, Marmelade sowie Kaffee, Tee und Wasser

Zum Mitnehmen:

3 selbstgebackene Brote (je 500g) und mind. 8 Brötchen
50 g Roggensauerteig, 50 g Weizensauerteig
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)