

Brotbacken wie anno dazumal

Nichts geht über ein selbstgemachtes Brot aus dem guten alten Holzbackofen! Damit es gelingt, muss man einige Dinge beachten. Bei uns erfahren Sie alles über Zutaten, das Ansetzen und Bearbeiten des Sauerteiges, die richtige Temperatur und Gewürze. Auf geht's, back'mas!

Termine: 27.06.2021 / 11.09.2021 von 14 bis 18 Uhr

So laufen die Brotbackkurse im DAS BIERINGER. ab:

- Wir starten mit einem kleinen Aperitif im stilvollen Ambiente unserer modern ausgestatteten Show-Küche oder im Innenhof und lernen uns gegenseitig kennen.
- Selbstverständlich bekommt jede Bäckerin und jeder Bäcker einen großzügigen Bereich, an dem es sich gut arbeiten lässt.
- Die Backstubenchefin führt durch die einzelnen Arbeitsschritte, vermittelt Basics und spezifisches Wissen, redet über Handwerkszeug und Qualitätskriterien, verrät Tipps und Tricks, plaudert aus dem Nähkästchen und beantwortet Fragen.
- Wenn der Vorteig ruht, drehen wir eine kleine Runde durch DAS BIERINGER., und während der Teig im Holzbackofen knusprig wird, stärken wir uns mit einer deftigen Brotzeit.
- Wir backen Natursauerteigbrot, Baguette und Knäckeibrot, das die TeilnehmerInnen mit nach Hause nehmen.
- Die Teilnehmerzahl ist auf 10 Personen begrenzt.
- Im Kurs-Preis von 86 € sind Aperitif, Getränke, Kaffee/Tee, Brotzeit sowie sämtliche Zutaten und ein Rezeptheft enthalten.

Suchen Sie noch eine Geschenkidee zum Geburtstag oder zu Weihnachten? Backkurse machen vielen Menschen Freude. Gerne stellen wir einen **Gutschein** aus.

Sprechen Sie uns einfach an.



DAS BIERINGER.
Lorenz Bieringer
Willenbach 22
84367 Reut

+49 8572 96726-14
+49 8572 96726-16
susanne.waldner@das-bieringer.de
www.das-bieringer.de