

Unser tägliches Brot

Bäckerei-Café
Heimatstübchen
... das Vergnügen Gutes zu Genießen!



Brotbackkurs im Heimatstübchen 2022

Termin: Samstag, # žA] fž2022, 10.00 Uhr

Bei Gruppen ab 8 Pers. sind auch andere Termine möglich!
Mindestteilnehmerzahl 8, max. 10 Personen

Programm Brotbackkurs: (Dauer ca. 3 Stunden)

1. Begrüßung im Café!
2. Kurze Ansprache "Unser tägliches Brot?"
3. Neues Brot kreieren mit eigenen Wunschzutaten
4. Rezept und Zutaten erklären
5. Zutaten zusammenstellen und Teig bereiten
6. Erklärung der Teigtemperatur, Teigfestigkeit, 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. Brot aus dem Ofen nehmen
12. Video – So wurde "früher" Brot gebacken
13. Zertifikat für eine erfolgreiche Teilnahme

Leistungen:

- Begrüßungscocktail
- 3 Stunden Brotbackkurs
- Brotverköstigung mit Butter und vers. selbstgemachten
Kräuter-Frischkäsen
- Kaffee, Tee, Wasser
- 2 selbstgebackene Brote (je 500g)
- 50 g Sauerteig
- Rezepte

Alles rund um's Brotbacken! Tel. 02667-969024

Anmeldung per E-Mail: info@heimatstuebchen.com

Café Heimatstübchen, Südstraße 3, 56479 Willingen/Westerwald

Preis: 42,00 € p. P.

(Änderungen vorbehalten)