

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
oder per E-Mail: info@heimatstuebchen.com

Café Bäckerei Heimatstübchen
Südstraße 3
56479 Willingen/Westerwald

Preis: 68,00 € p. P.

(Änderungen vorbehalten)