

Meisterhaft backen!



Backkurs im Heimatstübchen

Mindestteilnehmerzahl 5, max. 8 Personen

Gebacken werden: Christstollen nach Dresdner Art und Butter-Spekulatius (Dauer ca. 4 Stunden, Beginn 15.00 Uhr)

1. Begrüßung im Café
2. Kurze Ansprache "Hefegebäck"
3. Backen ohne Zusatzstoffe
4. Zutaten für ein hochwertiges Gebäck
5. Vorteig bereiten
6. Unterschiede zwischen leichten und schweren Hefeteigen
7. Spekulatius-Teig bereiten
8. Stollenteig bereiten
9. Aufarbeiten der Teige
10. Backzeit, Backtemperatur
11. Weiterverarbeitung nach dem Backen
12. Lagerung von Stollen und Spekulatius

Leistungen:

Backkurs in der Backstube der Bäckerei
Verköstigung von Gebäcken
Kaffee, Tee, Wasser, Glühwein
1 selbstgebackener Stollen (1.000g)
1 Tüte Spekulatius (250 g)
Original-Rezepte der Bäckerei
Zertifikat für eine erfolgreiche Teilnahme

Alles rund um's meisterhafte Backen! 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: 98,00 € p. P.

(Änderungen vorbehalten)