

Unser tägliches Brot

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



Brotbackkurse im Heimatstübchen 2023

Mindestteilnehmerzahl 8, max. 10 Personen

Programm Brotbackkurs:

(Dauer ca. 3 Stunden, Beginn 10.00 Uhr)

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. Video – So wurde "früher" Brot gebacken
12. Zertifikat für eine erfolgreiche Teilnahme

Leistungen:

Begrüßungscocktail

2 ½ bis 3 Stunden Brotbackkurs

Brotverköstigung mit Butter und vers. selbstgemachten
Kräuter-Frischkäse

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 Bäckerei Heimatstübchen

Südstraße 3

56479 Willingen/Westerwald

Preis: 42,00 € p. P.

(Änderungen vorbehalten)

Bei Gruppen ab 8 Pers. sind auch andere Termine möglich!