

Einladung zu unserem einzigartigen Workshop

"Brot backen lernen"

Wie wird Brot gebacken und was ist zu tun bevor es überhaupt zum Backen kommt? Diese und viele Fragen mehr zu den Themen Sauerteig, Teigführung, Mehl - Typen, Getreidearten sollen beantwortet werden.

Bei uns wird im Holzbackofen gefeuert! Wir zeigen, wie ein Holzbackofen befeuert wird und worauf zu achten ist, um ein leckeres Brot selbst herzustellen. Natürlich lässt sich ein Brot auch wunderbar in einem Herd backen!

Dieser Workshop beinhaltet nicht nur das Herstellen eines Brotes! Wir werden die Zeit nutzen, in der die Brote "gehen" müssen, und werden frische Kräuter sammeln und verschiedene Brotaufstriche selbst zubereiten, um diese dann gemeinsam zu genießen. Alle Rezepte bekommt Ihr selbstverständlich zum Nachmachen mitgeliefert.

Ihr dürft auch gern von unserem Sauerteig mit nach Hause nehmen! Bitte bringt dazu ein Schraubglas mit! Außerdem ist eine Brotbackform (z.B. Kastenform, Ultra-Topf von Tupperware) mitzubringen. Vielen Dank!

Unser Workshop ist auf 8 TeilnehmerInnen begrenzt!

Unter 5 TN müssen wir den Workshop leider absagen.

Ablauf

- Grundlagen und Herstellung eines Brotteiges
- Verarbeiten, Kneten und Rühren des Brotteiges
- kleine Kräuterkunde und sammeln der Kräuter
- Rezepte und Herstellung verschiedener Brotaufstriche
- Selbst Backen des Brotes im Holzbackofen
- gemeinsames Genießen unseres Tagwerkes



Wir treffen uns am 23. MAI 2020 in der Zeit von 10 -14 Uhr.

Teilnahmegebühr

55,00 Euro / pro Person

Inklusive der Rezepte, Getränke, Kaffee und natürlich frisch gebackenem Holzofenbrot mit selbst zubereiteten Brotaufstrichen und Salaten.

Anmeldungen bitte unter g-brandes@ub-gesundheit.de oder telefonisch unter 0 39 201- 25 136

Ich freue mich auf Euch!

Eure Gabi Brandes

