

Tageskurs: Vollkorn- backwaren

schnell, gesund und schmackhaft



Der Duft des ersten selbst gebackenen Brotes wird Ihre Familie verblüffen!
... und Sie wissen, was Ihr Brot enthält und sparen sich nun den Weg zum Bäcker.

Denn:

Wasser, Getreide, Salz und Hefe –
mehr brauchen Sie nicht um ein wertvolles und leckeres Brot zu backen!

Lassen Sie sich von der Vielfalt der Möglichkeiten überraschen.



Sauerteig,
Hefeteig,
Teig mit Backferment

Brote,
Brötchen,
Baguette,



Getreidearten wie Dinkel, Roggen, Emmer, Einkorn, Kamut...

Dies und vieles mehr zeige ich Ihnen.



Seminarort: 98663 Rieth
(Steinbackofen)

Termine: nach Vereinbarung

Dauer: ca. 6 Stunden

Kosten: 39 € pro Person
(inkl. aller Zutaten, Rezeptheft und Essen)

Anmeldung und Backhotline: 036871/30043
oder

yvonne-roeder@gmx.de

