

Backen wir's an!

Du hast Lust auf leckeres Brot, dich aber noch nie selbst ans Teigkneten und Brotformen gewagt?

Die Backhausvereine aus Bietigheim-Bissingen und Kleinsachsenheim bieten zusammen wieder einen **Backkurs** an.

Dabei zeigen wir, dass ein guter Brotteig gar nicht so schwer herzustellen ist und sich mit wenigen Handgriffen schöne Brotlaibe formen lassen.



24. September 2022



Beginn: 09:00 Uhr
Ende: ca. 14:30 Uhr



Kelter Metterzimmern
Mozartstr. 9
74321 Bietigheim-Bissingen



35 EUR (Mitglieder nur 25 EUR)

beinhaltet Zutaten für Brote, Dinnete, Heizkostenzuschuss und Getränke






max. 15 Teilnehmer

Das erwartet unsere Teilnehmer:

Gebacken werden neben einem rustikalen **Landbrot**, das jeder Kursteilnehmer selbst knetet, ein **Vollkornbrot**, ein **Hefezopf** und **Dinnete**.

Nebenbei erfährst du alles Wissenswerte über **Zutaten**, **Verarbeitungsweisen** und das **Backen im Backhaus**. Nachdem alle Backwaren geknetet und geformt sind, laufen wir ins ca. 150m entfernte Backhaus *Am Kübelesbrunnen 8* in *Metterzimmern*, wo die Brote und Hefezöpfe schließlich gebacken werden. Dort findet auch der Abschluss statt.

Mitzubringen sind neben guter Laune und Spaß am Backen nur

-  eine Küchenschürze,
-  eine weite Schüssel mit mind. 3 Liter Inhalt und
-  eine Tasche/ein Korb für den späteren Transport der Backwaren.

Getränke, Zutaten und weitere Arbeitsmaterialien stellt der Backhausverein.

Du hast Interesse? Dann melde dich gleich per E-Mail unter info@backhausverein.org oder telefonisch bei Matthias Jauß unter 07147/709492 an (tagsüber bitte auf den Anrufbeantworter sprechen). Wir freuen uns auf viele backfreudige Teilnehmer.

Eure Backhausvereine aus Bietigheim-Bissingen und Kleinsachsenheim