

Backerlebnistage

Brot und Brötchen aus dem Steinofen



Bei den Backerlebnistagen lernst Du die traditionelle Kunst des Backens im Steinofen kennen. Die Teige werden am Freitag angesetzt und am Samstag verarbeitet und gebacken. Verschiedene Getreidesorten und Mahlgrade kommen dabei zum Einsatz. Auch Urgetreide wird verwendet. Außerdem lernst Du unterschiedliche Gärverfahren kennen, von denen die meisten auf einem längeren Gärprozess und damit einer höheren Bekömmlichkeit beruhen. Neben Hefe kommt auch Sauerteig zum Einsatz, den wir im Vorfeld selbst angesetzt haben. Für das Frühstück, das den krönenden Abschluss der Backerlebnistage bildet, werden noch einige Brotaufstriche mit frischen Wildkräutern hergestellt. Alle Rezepte bekommst Du zum Nachbacken mit nach Hause.

 **Quellhaus** e.V.

Coaching – christl. Spiritualität – Natur

Freitag, 18.10.24 von 18:30 – ca. 21:00 Uhr und
Samstag, 19.10.2024 von 8:00 – ca. 11:30 Uhr
Quellhaus, Breder Str. 4a 32108 Bad Salzufen
Teilnehmer: mind. 5, max. 8 Personen
Kosten: 75,- € (inkl. Getränke, Frühstück, Hand-Out mit
Rezepten und Kleinigkeiten zum Mitnehmen)

Anmeldung: ☎ 05222 17754

✉ info@quellhaus.de

Kontaktformular: www.quellhaus.de

Anmeldeschluss: Sonntag, 13.10.2024

Bankverbindung: Sparkasse Lemgo

IBAN DE08 4825 0110 0007 1342 81



Seminarleitung: Kathrin Oswald

Kräutererlebnispädagogin und hausw. Betriebsleiterin

„Das Backen im Steinofen ist jedes Mal ein Erlebnis. Die Temperatur ist nie genau gleich und die Teige reagieren sensibel auf Luftfeuchtigkeit und -druck. Durch die verbleibende Glut im Ofen erhalten die Backwaren ihr ganz besonderes Aroma.“