



Brotback-Kurs

Freitag, 11. November 2022 / 18.00 - 21.00 Uhr

Samstag, 12. November 2022 / 8.30 - 11.30 Uhr

Lange Teigführung macht Brot aromatisch, lange haltbar und gut verträglich. Sie lernen die Teigzubereitung mit Hefe, Vorteig und Sauerteig kennen und backen diverse Brote unter der Leitung von Frau Maya Mohler.



Kosten: Mitglieder: kostenlos / Nichtmitglieder: Fr. 20.- (inkl. Imbiss Freitagabend, Lebensmittel, Sauerteig zum Weiterziehen, Dokumentation, Wasser, Tee, Kaffee)

Treffpunkt: Freitag, 11. November 2022 / 18.00 Uhr
Samstag, 12. November 2022 / 8.30 Uhr
Ebenrain – Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung Sissach

Anmeldung: Bis 17. Oktober 2022 ans Pfarreisekretariat 061 981 11 25

Freitagabend

- Teigzubereitung und Teigführung kennen lernen
- Vorteige und Sauerteige ansetzen und weiterverarbeiten
- Diverse Brotteige zubereiten
- Kleiner Imbiss

Samstagvormittag

- Vorbereitete Brotteige weiterverarbeiten, verschieden formen und backen
- Gemeinsames Znüni mit Degustation einiger Brote und Brötchen
- Die restlichen Brote könne am Kursende mit nach Haus genommen werden

Alle Teilnehmenden erhalten eine Dokumentation mit den Grundlagen und Rezepten sowie einen Sauerteig zum Weiterziehen.