

# BROTBACKKURS AM FAHRNBERGGUT AM FREITAG, 28. Mai 2021 von 9-16 Uhr Roggen-Sauerteigbrot ohne Hefe im Holzofen



Du erfährst alles vom Körndl bis zum fertigen Brot und natürlich wie du **Sauerteig** herstellst, fütterst und damit bäckst.

- Was sind die Unterschiede in der **Verarbeitung** von Roggen, Weizen und Dinkel?
- Was muss man beim Sauerteig beachten?
- Etwas Süßes mit Sauerteig?
- Verschiedenes Gebäck herstellen und formen
- Mit weichen Teigen arbeiten
- Ein intensiver Backtag mit viel Praxis ist garantiert!

**WO:** Fahrnberggut Rauris | 9-16 Uhr  
Bitte ein Schraubglas für den Sauerteig und eine Tasche /Korb für die Brote mitbringen

**KOSTEN:** € 150,-- inkl. Brot zum mitnehmen, Mittagessen, Kaffee und Süßes, ausführliche Rezepte.

## **INFO & ANMELDUNG**

Romana Jastrinsky, Rauris, Fahrnberggut 06544 6321 oder bei der Referentin Helga Graef | [www.brot-und-leben.at](http://www.brot-und-leben.at)