

# Sauerteig-Brotback-Kurs

einfach, gut und altbewährt  
fern von industriellen Backhilfsmitteln

Brot backen mit nur 4 Zutaten:  
Mehl, Wasser, Salz und Gewürze

**Sa, 11. Feb. 2012**

in Scharnstein, Tießenbach 22

Beginn: 15 Uhr, Dauer ca. 4 ½ Std.

## Programmablauf:

- Begrüßung, Vorstellungsrunde und Erklärungen zum Sauerteig
- erster (vorbereiteter) Brotteig wird in den Ofen geschoben (Elektro- & Holzofen)
- Vorstellen von Getreidearten und Getreide mahlen
- gemeinsames Brotteig mischen, kneten & formen
- Brote gehen lassen - in der Zwischenzeit: Jausnen, aufkommende Fragen klären, Exkurs in Lebensmittel-Haltbarmachung (Fermentierung – Sauerkraut... - Einkochen, Einlegen,...)
- Richtige Gare - Zeitpunkt finden
- Brote backen, bestaunen, deren „Eigenheiten“ ansprechen
- Gemütlicher Ausklang

## Mitzubringen:

- Schürze, Geschirrtuch
- Teigschüssel, Holzkochlöffel, Teigkarte
- Schreibutensilien für Notizen
- Schraubglas (~150ml) für den Sauerteig

Kosten: Anfrage, inkl. aller Zutaten (kontroll. biol.),  
Jause & Getränke,  
Sauerteig & Brot zum Mitnehmen.

Teilnehmer: mind. 2, max. 7 Personen.



**Anmeldung bitte bis spätestens 7. Feb.**

**Anmeldung & Kursort:** Heidi Marie Lankmaier  
Scharnstein – Tießenbach 22

Mail: [agape11@gmx.at](mailto:agape11@gmx.at)

Tel.: 07615 – 7766 oder 0680 – 21 922 45