

Brotbackkurs

In diesem zweitägigen Kurs zeigt dir Bäckermeisterin Larissa, wie man leckere Sauerteigbrote aus Biomehlen zuhause backen kann.

Wir machen Dinkelmischbrot und Baguette.

Natürlich dürft ihr eure Werke mit nach Hause nehmen.

Dazu erfahrt ihr viel Wissenswertes über Getreidesorten, Sauerteig und die Geschichte des Brotbackens.

Datum und Uhrzeit:	Dienstag, 3.8.21 13 – ca. 15 Uhr Mittwoch, 4.8.21 13 – ca. 17 Uhr
Treffpunkt:	Jugendraum, Am Sportzentrum 14
Alter:	Ab 8 Jahre
Anzahl:	7 Kinder
Mitbringen:	große Schüssel, Messbecher, Buttermesser (oder Löffel), Schürze, Haargummi für lange Haare
Kosten:	7,00 Euro
Anmeldung telefonisch bei:	Larissa Diefenthaler, 08121 912106

