

Brot backen mit Sauerteig

Am ersten Tag unseres Workshops wecken wir den Sauerteig auf. Er hat bis dahin im Kühlschrank geschlafen, wodurch der Gärungsprozess gestoppt wird. Das sog. Anstellgut wird mit Roggenmehl angefüttert und darf sich bei Zimmertemperatur bis zum nächsten Samstag entfalten. Da das schnell gemacht ist, bleibt noch genug Zeit, um Brot, Brötchen und Focaccia aus Hefeteig zu backen. Mmmh!

Beim zweiten Termin bearbeiten wir den Sauerteig weiter und backen ein leckeres Brot.

Bitte mitbringen:

Etwas zu trinken, ein Kochlöffel, ein Schraubglas oder ein Einmachglas mit Deckel, eine mittelgroße Schüssel, ein Geschirrtuch

Teilnehmende:	Kinder von 8 bis 15 Jahre, Erwachsene (min. 8, max. 12 TN)
Termine:	Sa. 20.07. und Sa. 27.07.2024
Uhrzeit:	10 bis 14 Uhr
Treffpunkt:	Strohballenhaus
Gebühr:	45 €/ 2 Tage + Lebensmittelumlage max. 6 € pro Person vor Ort zu entrichten
Leitung:	Anja Mohra (Lehrerin für Hauswirtschaft)