



BROTBACKEN im DAS BIERINGER



SA 25.03.2023 | SO 26.03.2023 | jeweils 14 – 18 Uhr
SA 14.10.2023 | SO 15.10.2023 | jeweils 14 – 18 Uhr

BROTBACKEN wie anno dazumal

Nichts geht über ein selbstgemachtes Brot aus dem guten alten Holzbackofen! Nach dem Anrühren, Kneten und Formen schieben wir die Natursauerteiglaibe in den alten Backsteinofen und machen außerdem Baguette und Knäckebrot. Auf geht's, back'mas!

So schaut ein Brotbacktag im DAS BIERINGER aus:

- ❖ Wir starten mit einem kleinen Aperitif im stilvollen Ambiente unserer modern ausgestatteten Show-Küche oder im Innenhof und lernen uns gegenseitig kennen.
- ❖ Selbstverständlich bekommt jede Bäckerin und jeder Bäcker einen großzügigen Bereich, an dem es sich gut arbeiten lässt.
- ❖ Simone und Lorenz führen durch die einzelnen Arbeitsschritte und verraten ihre Tipps und Tricks rund um's Brotbacken.
- ❖ Wenn der Vorteig ruht, drehen wir eine kleine Runde durch DAS BIERINGER. und wenn der Teig im Holzbackofen knusprig wird, stärken wir uns mit einer deftigen Brotzeit.
- ❖ Natürlich nehmen die Teilnehmer*innen ihr Backwerk mit nach Hause.
- ❖ Die Teilnehmerzahl ist auf 9 Personen begrenzt.
- ❖ Im Kurs-Preis von 95 € sind Aperitif, Getränke, Kaffee/Tee, Brotzeit sowie sämtliche Zutaten und ein Rezeptblattl enthalten.

In begrenzter Zahl stehen **Gästezimmer** zur Verfügung, bei Bedarf also Übernachtung und Wellness gleich mit dazubuchen.

Sie suchen noch eine **Geschenkidee** zum Geburtstag oder zu Weihnachten? Gerne stellen wir einen **Gutschein** aus. Sprechen Sie uns einfach an.

Es gelten die aktuellen **Hygienevorschriften** sowie unsere **Allgemeinen Geschäftsbedingungen**. Vierbeiner müssen bitte zu Hause bleiben. Vielen Dank.