



# brot himmel

Das Backerlebnis der besonderen Art

# brothimmel brot

## Ich backe mein eigenes Brot

Wie entsteht richtig gutes Brot?

Mit natürlichen Zutaten, Zeit & Liebe.

Ohne Zusatzstoffe, gut verträglich und aromatisch, auch noch nach Tagen. Mit ein paar einfachen Tricks und der Freude am Selbermachen lernst du im brothimmel in wenigen Stunden die Geheimnisse des Brotbackens.

Mit gelingsicheren Rezepten, die sich gut in jeden Alltag integrieren lassen.

Glücksgefühle pur!

## Basiskurs Brot

Für Brotneulinge & Neugierige.

Eine Einführung in die Welt des Brotbackens.

- In individueller Atmosphäre nimmst du die Entstehung des Brotes selbst in die Hand - von den einzelnen Zutaten bis zum fertigen Ergebnis.
- Backen von einfachen Rezepten im Haushaltsbackofen - mit wenig oder ohne Hefe und viel Geschmack! (Baguettes, Mischbrot & Roggensauerteigbrot)
- Ausführliche Informationen zu Grundausstattung, natürlichen Zutaten, Hefe & Natursauerteig, Knettechniken, Formen von Brot, Backen im Haushaltsbackofen, etc.

Dauer: 9:00 - 13:00 Uhr

Wann: Dienstag & Donnerstag oder nach Absprache

Kursort: brothimmel, Frastanz/Gampelün, Kosaweg 15

Kursbeitrag: 85 € pro Person, für 4 Teilnehmer, inkl. selbst gebackenem Brot, Unterlagen & Rezepten

Weiteres Kursangebot auf [www.brothimmel.at](http://www.brothimmel.at)

Ich freue mich auf ein gemeinsames Backerlebnis!