

# Brotbackkurs



Es ist eine Kunst richtig feines Brot zu backen,  
aber es ist nicht schwer.

Wir zeigen Dir, wie Du zu Hause frisches Brot backen kannst. Gleichzeitig kannst du selber Hand anlegen. Die Herstellung von Vorteig mit verschiedenen Mehlen, bis hin zum fertigen Brot.

Es gibt Tipps und Tricks für gutes Gelingen im normalen Backofen oder im Kombi-Steamer.

**Kursleitung:** Andrea Blättler-Dönni, Bäcker-Konditorin

**Kosten:** Mitglieder Fr. 40.00, Nichtmitglieder Fr. 50.00 inkl. ein selbstgebackenes Brot und Rezeptunterlagen

**Kerns:** DO 07. November 2019, von 19.00 Uhr – ca. 21.30 Uhr

**Ort:** Schulküche Sidern

**Anmeldung:** bis 25. Oktober 2019

Susi von Ah                      Tel: 041 6609109  
widi.vonah@bluewin.ch

**Engelberg:** MI 13. November 2019, von 19.00 – ca. 21.30 Uhr

**Ort:** Schulhaus Äschi, Küche Hauswirtschaft

**Anmeldung:** bis 04. November 2019

Monika Zelger                    Tel. 041 637 02 44  
hr.zelger@bluewin.ch