



Brotbacken mit Sauerteig

Selber Brotbacken ist seit längerem wieder im Trend! Im Corona Frühling vor einem Jahr war zeitweise sogar Hefe Mangelware! Da kam Frau auf den guten alten Sauerteig!

Sauerteigbrote sind keine Hexerei: sie brauchen etwas Erfahrung und Zeit! Aber dann.... Wir backen Sauerteigbrote mit Dinkel und Roggen und machen passende Aufstriche dazu. Sauerteigbrote sind gut verdaulich und lange haltbar.

Datum	Samstag 22. Januar 2022
Zeit	9.00 – 13.30 Uhr
Leitung	Marianna Buser, Störköchin und Backbuchautorin
Ort	Schulküche, Oberstufenschulhaus Uetligen
Kosten	CHF 75.00 für Mitglieder FV CHF 85.00 für Nichtmitglieder FV
Mitnehmen	Küchenschurz, Schreibzeug und ein Stoff-oder Papiersack für die Brote
Anmeldung	bis am 7. Januar 2022 bei Margrit Gfeller, Telefon: 031 829 49 04 E-Mail: fam.gfeller.22@hispeed.ch