Brotbackkurs: „Vom Korn zum Brot“

Wie entsteht „unser täglich Brot“? Selber Korn mahlen in der **Biemühle Weichersbach** und Brot backen im Holzbackofen von **Jochen Deuker.**

Termin:
15.05.2021 / 11 bis 16.00 Uhr

Kursorte: Weichersbach, Fasanenstraße 14 und Biemühle Weichersbach

Leistungen/Programmablauf (im Teilnehmerpreis enthalten):
- Begrüßung und Kurzvorstellung der Teilnehmer.
- Welches Brot entsteht aus welchem Korn?
- Eigener Teig kneten unter Zugabe von Körnern und Ablage in Gärkörbchen.
- Mittagspause (Weichersbacher Kartoffelsuppe mit Bauernbrot und Würstchen).
- Rundgang durch die Biemühle Weichersbach.
- Getreidesorten zum Anfassen und Kennenlernen.
- Selbst Mehl mahlen mit der Handmühle.
- Eigenes Brot im Holzbackofen backen.

Teilnehmerzahl:
Mindesteilnehmerzahl: 6; maximale Teilnehmerzahl: 12

Zielgruppe:
Personen ab 8 Jahre

Mitzubringen:
1 Küchenschürze

Kosten pro Teilnehmer:
35,- Euro pro Person

Noch Fragen ?
Erhard Belz, belz@schulbauerndorf.de, Tel: 06664 6601

Buchung direkt bei „Bildungspartner Main-Kinzig“:
https://www.bildungspartner-mk.de/kursangebot/kursbuchungen.html?kid=4916646