

Brot backen wie zu Urgroßmutter's Zeiten mit Natursauerteig



Einfach herzustellen, gelingt immer, ist sehr schmackhaft und außerdem richtig gesund!
Angela Klein zeigt Euch alle Schritte ganz genau und wir werden vor Ort ein Brot
backen. Hmm, das duftet...

Wer möchte erhält eine Portion Sauerteig als Starter für die eigene Brotherstellung.
Bitte bringt hierfür ein eigenes gut gespültes Marmeladenglas ca. 200-300ml groß mit.

Warnung: ES MACHT SÜCHTIG! 😊

Termin: Freitag, 21.03.2025 17-18:30 Uhr

Ort: Hofladen Naturhof Schleyer, An der Bleiche 7, Repperndorf

Ausgleich: 15,- (bitte in bar mitbringen)

Anmeldung: 0173/6753276 (J. Kähler); naturhof-schleyer@web.de

