

Brotbackkurs in der Mühle

Natürliches Brot selber backen

**Brotbackkurse und Rezepte für den Haushaltbackofen
beim Bäckermeister Marcel Villiger**

Kursdaten:

Samstag, 26. April 2025
Samstag, 03. Mai 2025
Samstag, 31. Mai 2025
Freitag, 6. Juni
Freitag, 13. Juni
Freitag, 15. August
Freitag, 23. August
Freitag, 5. September
Samstag, 13. September

Zeit: Samstag 13:00 – ca. 17:00 Uhr
Freitag 18.00 – 22.00 Uhr

Ort: Maismühle Landolt in Näfels
Preis: Franken 99.--, inkl. Brote und Brotteig

Teilnehmer: min. 4 - max. 8 Personen

Thema: Dinkelbrot / Sauerteig / Zopf

zum Mitnehmen: Bitte einen Behälter für den Teig mitbringen

Das eigene Brot aus dem vollen Korn, mit langer Teigführung und viel Eigengeschmack nach traditioneller Art und Weise backen. Erlern werden die Grundtechniken, Tricks und Kniffe des Brotbackens.

In diesem Kurs backen wir unsere Brote aus 100% keimfähigem, vollwertigen, biologischen Getreide (Demeter) welches wir in der Mühle frisch mahlen und sofort zu Teig verarbeiten. Nur so entsteht ein Brot, das alle Vitalstoffe enthält, die der Körper für die problemlose Verdauung benötigt. Dazu ist es an Frische und Geschmack unübertroffen.

Anmeldung: Fragen und Anmeldung unter kurse@maismuehle.ch oder telefonisch / 055 612 14 56

Weitere Kurse finden Sie auf unserer Homepage (www.maismuehle.ch)
Gerne organisieren wir auch Kurse für private Gruppen nach Ihren Wünschen.



Maismühle Landolt GmbH

Mühle 16 / CH-8752 Näfels

Brotbackkurs in der Mühle

Natürliches Brot selber backen

**Brotbackkurse und Rezepte für den Haushaltbackofen
beim Bäckermeister Marcel Villiger**

Kursdaten:

Samstag, 26. April 2025
Samstag, 03. Mai 2025
Samstag, 31. Mai 2025
Freitag, 6. Juni
Freitag, 13. Juni
Freitag, 15. August
Freitag, 23. August
Freitag, 5. September
Samstag, 13. September

Zeit: Samstag 13:00 – ca. 17:00 Uhr
Freitag 18.00 – 22.00 Uhr

Ort: Maismühle Landolt in Näfels
Preis: Franken 99.--, inkl. Brote und Brotteig

Teilnehmer: min. 4 - max. 8 Personen

Thema: Dinkelbrot / Sauerteig / Zopf

zum Mitnehmen: Bitte einen Behälter für den Teig mitbringen

Das eigene Brot aus dem vollen Korn, mit langer Teigführung und viel Eigengeschmack nach traditioneller Art und Weise backen. Erlern werden die Grundtechniken, Tricks und Kniffe des Brotbackens.

In diesem Kurs backen wir unsere Brote aus 100% keimfähigem, vollwertigen, biologischen Getreide (Demeter) welches wir in der Mühle frisch mahlen und sofort zu Teig verarbeiten. Nur so entsteht ein Brot, das alle Vitalstoffe enthält, die der Körper für die problemlose Verdauung benötigt. Dazu ist es an Frische und Geschmack unübertroffen.

Anmeldung: Fragen und Anmeldung unter kurse@maismuehle.ch oder telefonisch / 055 612 14 56

Weitere Kurse finden Sie auf unserer Homepage (www.maismuehle.ch)
Gerne organisieren wir auch Kurse für private Gruppen nach Ihren Wünschen.



Maismühle Landolt GmbH

Mühle 16 / CH-8752 Näfels