

Zeitplan



Uhr	Sauerteig	Brötchen
10:00	Start und Vorstellung	
10:15	Theorie	
10:45	Brot ansetzen	
11:15	Erste Teigruhe	
11:30	Information zu verschiedenen Zeiten des Ausbackens	Kurzer Überblick zu Brötchen Ansatz Brötchenteig
11:45	Brot kneten	Brötchen formen
12:00	Zweite Teigruhe	
12:30		Brötchen backen
13:00	Mittag	frische Brötchen
14:00	Brote backen	
15:00	Erfahrungsaustausch	
16:00	Ende	

Benötigte Utensilien



Utensil	Anzahl	Größe
Kochlöffel	1	
Handrührgerät mit Knethacken	1	
Rührteigschüssel	1	3-4 Liter
Verschließbare Schüssel	2	0,5-1 Liter
Küchenhandtuch	2-3	
Teigscharber, falls vorhanden	1	
Gärkörbchen, falls vorhanden	1	für ca. 750g Brot
Verschließbare Schüssel, falls vorhanden	1	2-3 Liter



Kosten

- Material für das Seminarbrot 5€

Zusätzlich optional:

- Brötchenteig zum Mitnehmen 5€
- Mittagessen 5€
 - Brötchen
 - Butter
 - Marmelade
 - Käse
 - Kräuterquark
- Getränke 1€
 - Wasserflasche

Mittagessen

- Brötchen (Weizenmehl)
ausgebacken am Seminartag
- oder
- eigenes / mitgebrachtes Essen

- Heißes Wasser für einen mitgebrachten Tee
kann bei Bedarf gekocht werden.

Die Nutzung der Küche im Bürgerzentrum wird uns von der Stadt Eschborn zur Verfügung gestellt.

Vielen Dank an die Stadt Eschborn !

Der Brauchtumsverein freut sich über jede Spende !