



Wie backe ich mit Ur-Dinkel

Wissenswertes rund um die Verarbeitung von Ur-Dinkel sowie die fachgerechte Herstellung und Verwendung des Brühstücks für feine Brote zu backen.

Kennt man die Backeigenschaften von UrDinkel, gelingen herrliche Gebäcke je nach Wunsch luftig leicht, knusprig oder auf der Zunge zergehend.

Apéro-Gebäck, etwas Süßes, Brote und Brötchen werden wir an diesem Abend gemeinsam backen und am Schluss natürlich auch geniessen.

Datum / Zeit: ~~Do, 26. Sept. 2019 / 19.00 Uhr~~ ausgebucht
oder
Do, 17. Okt. 2019 / 19.00 Uhr
oder
Mi, 23. Okt. 2019 / 19.00 Uhr

Ort: Schulerhof, Grosswangen

Kosten: pro Person Fr. 29.00 inkl. Rezepte und Material

Anmeldung an: Teilnehmerzahl beschränkt,
info@schulerhof.ch oder 041 980 02 28



Anita + Beat Wüest-Kaufmann
Schulerhof
6022 Grosswangen
www.schulerhof.ch