

# Brotbacken

**Freitag, 14. Juni 2024 | 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr**

**Umweltbildungszentrum Oberschleichach | 97514 Oberaurach, Pfarrer-Baumann-Straße 17**

**Im UBiZ- Garten wird im hauseigenen Holzofen Brot gebacken.**

Ein saftiges Saatenbrot oder eine herzhafte Bauernkruste aus dem Holzofen - diese Alltagsklassikern, wie gestern von Hand geknetet, mit viel Zeit gereift, gewirkt und ausschließlich mit Sauerteig als Triebmittel im Holzofen gebacken, bringt die Referentin den Teilnehmenden im Kurs in Theorie und Praxis näher. Die fünf Zutaten für gutes Brot Mehl, Wasser, Salz, Triebmittel (Sauerteig/Hefe), Zeit werden genauer unter die Lupe genommen und der Blick auf die gesamte Wertschöpfungskette gerichtet. Neben dem gemeinsamen Brothandwerken, Backen und Grundlagenwissen gibt es auch reichlich Gelegenheit zum Probieren. Mitzubringen: kleines Gläschen mit Schraubdeckel (für Sauerteig), eine Schüssel zum Teigkneten

€ 30,00

Veranstalter:

Umweltbildungszentrum Oberschleichach

Pfarrer-Baumann-Straße 17

97514 Oberaurach

Telefon: 09529 9222 0

[info@ubiz.de](mailto:info@ubiz.de)

<https://www.ubiz.de/>