



# BACKEN IM ATELIER

WILLKOMMEN IN UNSERER BACKSTUBE BEIM BACKKURS

Ein Backkurs dauert ca. 5 Stunden.

Beispiel: Roggenbrot, Gebäck, ein spezielles Gebäck, Brioche

Wir produzieren 4 bis 5 Produkte nach Ihrer Wahl.

SIE KÖNNEN AUS VERSCHIEDENEN PRODUKTEN WÄHLEN:

- Roggenbrot mit selbst hergestellten Sauerteig
- Brot mit Sauerteig und Vollkornmehl
- Spezial Brotsorten z. Beispiel Vollkornbrot
- Spezielles Gebäck mit langer Teigführung
- Dinkel-Gebäck: Flesslerl, Stangerl, Weckerl
- Brioche mit Dinkelmehl und Butter

TEIGE FÜR SÜSSES:

Beispiel: Schaumrollen, Nusskipferl, Mohn-, Nuss- und Topfenstrudel

- Blätterteig Herstellung
- Schaumrollen
- Plunderteig Herstellung
- Nusskipferl, Mohnkronen, Topfentaschen
- Strudel mit verschiedenen Füllungen

## WICHTIGES IN KURZFORM:

- Wir backen in unserer privaten Backstube.
- Schürzen und Hausschuhe sind vorbereitet.
- Die Zutaten sind alle im Haus „frisch“ und „gewogen“.
- Wir verwenden nur Rohstoffe, wenn möglich, aus der Region.
- Die Rezepte sind für Sie genau beschrieben und zum Nachbacken bereitgelegt.
- Sie dürfen mit Ihren Händen zupacken und bei der Herstellung der Produkte mitarbeiten.
- Wir backen „WIE ZUHAUSE“ mit Küchenöfen.
- Alle Produkte können von Ihnen, im gemütlichen Wintergarten, verkostet werden.
- Kaffee und Mineralwasser ist bereitgestellt.
- Die Produkte dürfen von den TeilnehmerInnen in bereitgestellte Schachtel verpackt und mitgenommen werden.
- Sie parken vor unserem Haus.
- In Gruppen von 4 bis 8 Personen ist der Spaß am Backen immer dabei!

Ihr Team beim Backkurs: HELI UND FRANZI (Franziska)