

Brotbackkurs am Bauernhausmuseum

Es ist ein Anliegen der Museumsführerin des Achantaler Heimathauses den Backofen mit Leben zu füllen. Nun besteht für Interessierte die Möglichkeit mit selbstgemachtem Sauerteig und hochwertigen Zutaten selber nach überliefertem Rezept einen eigenen Brotteig nach individuellem Geschmack zu formen. Gewürze und Körner stehen zur Verfeinerung zur Verfügung. Rechtzeitig wird im alten Backhäusl vor dem Bauernhausmuseum Feuer gemacht. Hier wird dann das Brot nach der Ruhezeit, dem Formen und Verzieren „eingeschossen“ und hat ca. eine Stunde Zeit zum Backen. Währenddessen erhalten die Teilnehmer eine Führung durch das Bauernhausmuseum. Am Ende nimmt jeder Teilnehmer seinen Brotlaib und den Duft des frischen Brotes mit nach Hause.

Bitte mitbringen: Schürze und 5 Liter Schüssel zum Teigmachen
Ort: Achantaler Heimathaus Rohrdorf

1 Nachmittag
Samstag, 05.06.2021, 14:00 – 17:30 Uhr
Marianne Osterhammer

8,00 € Materialkosten und Museumseintritt
12,00 € Kursgebühr