



## Sauerteig Brotkurs



Möchtest du schon lange gerne deine eigenen Sauerteigbrote backen? Bist schon kläglich daran gescheitert oder hast dich noch nie daran gewagt?

Das verstehe ich bestens!

Stunden habe ich investiert, bis ich das Mysterium verstanden habe. Wenn es dann aber soweit ist und du dein erstes Brot aus dem Ofen nimmst, dann macht es grosse Freude ins knusprige, aromatische Brot zu beissen.

Feride wird dich an diesem gemeinsamen Morgen in die Welt des Sauerteiges einführen. Du lernst den Sauerteig und seine Fähigkeiten kennen.

Es werden 5 verschiedene Teige verarbeitet, gebacken und degustiert.

Und natürlich gibt es genug Zeit Fragen zu stellen.

[www.frauengemeinschaft-schmerikon.ch](http://www.frauengemeinschaft-schmerikon.ch)

---

<b>Datum</b>	Samstag, 26. Oktober 2024
<b>Zeit</b>	<b>08:30 bis ca. 12:30 Uhr</b>
<b>Treffpunkt</b>	Schulküche, Schulhaus Zentral
<b>Leitung</b>	<b>Feride Dogum</b>
<b>Kosten</b>	Mitglieder <b>CHF 120.00</b>
	Nichtmitglieder <b>CHF 125.00</b>
<b>Inbegriffen</b>	div. Backutensilien, 1kg Mehl, 5 Rezepte, Sauerteig-Starter und 1 Monat WhatsApp-Gruppen-Begleitung im Backalltag
<b>Mitbringen</b>	1 grosse Schüssel mit gut verschliessbarem Deckel, Kochschürze
<b>Anmeldung</b>	<b>Bis 20. Oktober 2024</b> bei Ancilla Wüst, Telefon 079 210 65 82 oder <a href="mailto:ancilla.wuest@gmx.ch">ancilla.wuest@gmx.ch</a> (Anzahl Teilnehmer beschränkt)

---