

# KOCHSCHULE STOCKMEYER

MIT MAG. MARIO TOMASINI



## BROTBACKKURS "VOM LAIEN FÜR LAIEN" MIT BRUNCH

Sauerteig

Mehl und Mehltypen

Tipps & Tricks

*Folgende Brote werden gebacken:*

**Bauernlaib, Burger Buns, Ciabatta, Dinkel-Emmer-Wurzeln,  
Nussbrot - im Topf gebacken, Panini all'olio (Ölbrötchen),  
Salzstangerln und Vinschgerln**

### Unterlagen:

- Mehl und Mehltypen - Umrechnungstabellen DE-AT-CH
- Herstellung und Führung von Sauerteig
- Alle Rezepte der gebackenen Brote

**24.02.2019**

**KOSTEN: 50.— €**  
*pro Person (inkl. Brunch, Getränke und Unterlagen)*

**BEGINN: 8:30 UHR BIS ca. 15:30 UHR**

### Achtung!

die Teilnehmerzahl ist pro Termin auf 17 Personen begrenzt.  
Die Anmeldung wird erst mit der Bezahlung des Beitrages bei uns  
im Geschäftslokal oder auf folgendem Konto fixiert.

Bankverbindung: **Tiroler Sparkasse**  
IBAN: **AT82 2050 3033 5140 8129**  
Verwendungszweck: **"Backkurs 1 2019"**

**Wir freuen uns auf einen  
gemütlichen Brunch mit Ihnen!**

☎ +43 5262 62484  
✉ [info@stockmeyer.at](mailto:info@stockmeyer.at)  
📍 Unterangerweg 1, 6410 Telfs