

KOCHSCHULE STOCKMEYER

MIT MAG. MARIO TOMASINI



BROTBACKKURS "VOM LAIEN FÜR LAIEN" MIT BRUNCH

Sauerteig

Mehl und Mehltypen

Tipps & Tricks

Folgende Brote werden gebacken:

**Bauernlaib, Laugenstangerln, Kürbiskernbrot, Spitzbuam,
Karottenbrot (glutenfrei), Hafer-Dinkel-Brot, Weißer Laib,
Roggenvollkornbrot, Dinkelwolke**

Unterlagen:

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

21.10.2018

KOSTEN: 50.— €

pro Person (inkl. Essen, Getränke und Unterlagen)

BEGINN: 8:30 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 2018"**

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

☎ +43 5262 62484

✉ info@stockmeyer.at

📍 Unterangerweg 1, 6410 Telfs