

Backkurs: Brote mit Sauerteig

Hast du Lust, in einer echten Bäckerei gemeinsam mit einem Bäckermeister Brot zu backen?

In diesem Kurs tauchen wir in die Welt des Sauerteigs ein und erarbeiten anhand von drei Rezepten die Grundlagen des Brotbackens. Neben viel Praxis bekommst du auch fundiertes Hintergrundwissen – und natürlich reichlich Zeit für deine Fragen.



 **Datum:** Samstag 27.09.2025

 **Uhrzeit:** 14:30 – 19:30 Uhr

 **Ort:** Bäckerei Doppelback, Blumenstraße 22, 79111 Freiburg

 **Kosten:** 139 € (inkl. Verpflegung, Rezeptheft und deinem eigenen Sauerteig)

Das erwartet dich:

- Drei abwechslungsreiche Brotrezepte mit Sauerteig vom Teig bis zum Backen
- Grundlagen vom Mehl über die Teigführung bis zum Backen
- Gemeinsames großes Abendbrot
- min. 3 frisch gebackene Brote zum Mitnehmen

 Keine Vorkenntnisse nötig – nur Freude am Backen!

 **Anmeldung bis 17.09** per Mail an: kai@doppelback.com

Ich freue mich auf einen spannenden Tag mit dir!

Mit mehligem Grüßen

Kai Kolacek