



Brot und Gebäck aus dem Lehmbackofen

Freitag, 16. Jun 2023, 16:00 - 20:00 Uhr

Vom Sauerteig zum fertigen Brot mit nur 3 Grundzutaten: Wasser, Mehl und Zeit. Wie so oft im Leben liegt die Schwierigkeit im Einfachen. Da ist es hilfreich, wenn man ein paar Tipps bekommt.

Weil uns die einfachsten Dinge im Leben oft am schwersten fallen, versuchen es erst viele gar nicht. Oft ist die Zutat Zeit die größte Barriere. Dabei braucht das Brot gar nicht unsere Zeit, es will lediglich Zeit für sich bekommen.

Außer den 3 Grundzutaten verwende ich auch noch gerne verschiedene Saaten und Samen, Gewürze, unterschiedliche Mehlsorten und Presskuchen aus der Ölgewinnung.

Auch einen süßen Germteig werden wir machen, der braucht ein paar Zutaten mehr, jedoch bei weitem nicht die Menge an Germ, die ihr aus herkömmlichen Rezepten kennt.

Auf Wunsch werden auch zwei glutenfreie Varianten dabei sein.

Brot steht für viel mehr als Nahrung. Es steht für Leben, Freundschaft, Geselligkeit, Zugehörigkeit, ...

Leider gibt es immer mehr Menschen, die Brot nicht beschwerdefrei essen können. Mit der richtigen Zubereitung ist es aber einigen möglich Brot ohne lästige Nebenwirkungen zu genießen.

Aus wenigen Zutaten, mit einfachen Mitteln, ein Gefühl von Zuhause, Leben, Glückseligkeit und Wärme zu schaffen. Das ist, was ich mit Brot aus dem Holzofen verbinde.

Im Preis sind das handgebundene Infoheft und alle Zutaten inkludiert.

Anmeldung: (bis 09.06.2023) **Preis:**

Elisabeth Kainz-Eisenberger

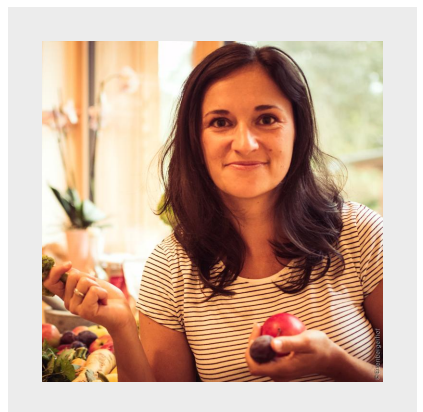
elisabeth@eisenberger.at

0664 / 73 03 2446

www.eisenbergerhof.at

€ 54,-

€ 50,- für LeNa Mitglieder



Elisabeth
Kainz-Eisenberger

