

BREZNBACKKURS



KURSDAUER: 3 STUNDEN

KOSTENBEITRAG INKL. BROTZEIT: 120 €/P.P.

ANMELDUNG ERFORDERLICH.

LEISTUNGEN:

- Rohstoffe und Maschinen für die Fertigung einer bayerischen Breze werden gestellt
- Erfahre welche Zutaten in eine echte Denk-Breze gehören, inkl. Rezept
- Das Geheimnis des Brezenschlingens
- Eintauchen in die Kunst des Zöpfeflechtens (z.B. Fünfstrangzopf, Knopfsemme, Einstrngzöpfal)
- Lerne den Unterschied kennen zw. einer gelaugten und ungelauten Breze
- Backergebnisbesprechung
- Urkunde
- gebackene Brezn (ca. 20 St.) dürfen mit nach Hause genommen werden
- Nach dem Kurs machen wir gemeinsam Brotzeit direkt in der Backstube, mit Bier, Brezn und Weisswurst.

BACK MA´S, NICOLE



INH. NICOLE SCHÖN
MÜNCHNER STR. 11
SUDETENLANDSTR. 30
85221 DACHAU
TEL. 08131 - 72632
FAX 08131 - 72646

