



Förderverein Lernort Natur an der Fasanenlache e.V.



Backtag im Mai am Lernort Natur an der Fasanenlache



Kleine Änderung bei dem Backtag, wir nutzen Samstag und Sonntag an diesem Backtag. Dass soll die Möglichkeit bieten den Ofen zum Backen länger zu nutzen!

Am ersten Tag werden wir den Ofen anheizen und wir können die Teige in der Hütte vorbereiten und den Abend mit einem Essen ausklingen lassen.

Am zweiten Tag werden wir die Brotteige fertigstellen und die Brote backen.

Wir werden wieder ein paar Brotrezepte vorbereiten:

- Muttis Liebling (Dinkel- / Roggenmehl)
- Feines Rundes (Weizen- / Roggenmehl)
- Käpt'n Krusto (Roggenmehl)
- Kartoffelbrot



Eigene Brotrezepte und auch Ideen gerne willkommen!

Samstag, 17.05.2025 ab 18:00 Uhr

- ✂ Anfeuern des Ofens
- ✂ Brot-Vorteig herstellen
- ✂ Kleines Abendessen



Sonntag, 18.05.2025 ab 9:00 Uhr

- ✂ Brotteig fertigstellen
- ✂ Backen der Brote
- ✂ Feines Gebäck mit Kaffee



Weitere Backtage: Termine siehe Web-Site Kalender!

**Kurze Rückmeldung unter 06257-5062806
oder E-Mail an: LernortNatur@yahoo.de**

