

Brotback-Übungsabende

Übung macht den Meister!

Brot backen ist eigentlich ein Handwerk. Die fachgerechte Aufarbeitung von Brotteigen hat wesentliche Auswirkungen auf die Backergebnisse, wie z. B. eine schön gleichmäßige Krume, das Volumen und eine Vielfalt an Formen, um nur einige aufzuzählen.



Wir üben grundsätzliche Techniken, wie das Rundwirken, Schleifen, Wecken formen, Salzstängel, Kipfel, sämtliche Arten von Zöpfen und viele andere Formen.