

Holzbackofen

Ofenbau — Sauerteigbrot — Pizza — Fermentation

Mitmachen!



Teilnehmende
gesucht!

Workshops und Backtage

Wo?

Auf der Gutsanlage Hohenbrünzow

Start?

27. Juni, 10 Uhr



Früher gab es ihn in jedem
Dorf — *einen holzbefeuerten
Brotbackofen!*

Als Treffpunkt,
Ort des Austausches
und natürlich zum
gemeinsamen Backen.

Hier auf der Gutsanlage in Hohenbrünzow wollen wir gemeinsam einen Ofen bauen und lernen, wie man köstliches Sauerteigbrot, Pizza und Kuchen traditionell bäckt. Dazu steht uns eine ausgebildete Bäckermeisterin und ein Ofenbauer zur Seite. Der Ofen wird festlich eingeweiht & über das Jahr hinweg an regelmäßigen Backtagen eingeheizt, ihr könnt eigene Teige mitbringen oder vor Ort mitmachen. Teilnehmen kann jede*r, es sind keine Vorkenntnisse nötig. Über Voranmeldung freuen wir uns!

— Wo?

Atelier 17111 e.V. auf der Gutsanlage, Hohenbrünzow 25, 17111 Hohenmocker

— Wann?

Samstag, 27. Juni, 10 Uhr

Brunch mit Sauerteigbrot: Wir stellen uns und das Projekt vor!

Sonntag, 4. Juli, 10 Uhr

Einführung in den Ofenbau und wir erarbeiten einen Gestaltungsplan

Samstag & Sonntag 11. Juli, 15 Uhr und 12. Juli, 10 Uhr

Einführung Sauerteigbrot, Fundament des Ofens bauen

Weitere Termine & aktuelle Informationen findet ihr unter: www.atelier17111.com
oder per Mail: info@atelier17111.com oder unter: 0173/2687307

Dank der Förderung durch den Europäischen Sozialfonds und dem Engagement unserer Vereinsmitglieder ist das Projekt für unsere Teilnehmenden kostenlos.