

# BACKKURS 2017

MIT MARIO TOMASINI



**„vom Laien für Laien“**

, EIN BROTTBACKKURS MIT  
ANSCHLIESSENDEM BRUNCH

**9.7.2017**

## **INFO:**

Wer einen Sauerteigansatz zum Weiterzüchten mitnehmen will, soll ein oder zwei Marmeladengläser mitbringen (Roggen- und / oder Weizensauerteig) - im Kurs werden beide Sauerteigarten verwendet.

Für einige im Kurs gebackene Brote werden Teige benötigt, die am Vortag angesetzt werden müssen. Für folgende Brote können Vorteige im Kurs angesetzt und mitgenommen werden. Dazu sind die angeführten Behältnisse mitzubringen:

**Bauernlaib** – Schüssel (ideal aus Edelstahl) mit ca. 1 l Fassungsvermögen mit Deckel und eine Plastikdose mit Deckel (0,5 l)

**Vinschgerl** – Schüssel (ideal aus Edelstahl) mit ca. 0,5 l Fassungsvermögen mit Deckel

**Schweizer Bürli** – Plastikdose mit Deckel (0,5 l)

**Vollkornkörnerbrötchen** – Schüssel (ideal aus Edelstahl) mit ca. 250 ml Fassungsvermögen mit Deckel und zwei Plastikdosen mit Deckel (0,5 l und 250 ml)

**KOSTEN:** **60.-- €** pro Person (inkl. Essen, Getränke und Unterlagen)

**KURSBEGINN:** **8:00 UHR**

Achtung die Teilnehmerzahl ist pro Backkurs auf 17 Personen begrenzt. Die Anmeldung wird erst mit der Bezahlung des Kursbeitrages fixiert. Bezahlung entweder bar bei uns im Geschäft oder auf folgendes Konto:

Tiroler Sparkasse

IBAN: AT82 2050 3033 5140 8129

BIC: SPIHAT 22XXX

Verwendungszweck: Backkurs und Datum nicht vergessen!

**WIR, DAS KÜCHE + LICHT STOCKMEYER - TEAM,  
FREUEN UNS AUF EINEN GEMÜTLICHEN BRUNCH MIT IHNEN!**