

KOCHSCHULE STOCKMEYER

MIT MAG. MARIO TOMASINI



BROTBACKKURS "BEST OF BACKKURS" MIT BRUNCH

Sauerteig

Mehl und Mehltypen

Tipps & Tricks

Folgende Brote werden gebacken:

**Bauernlaib, Vinschgerl, DDR-Brötchen, Laugenperlen,
Dinkelwolke, Drei-Stunden-Brötchen, Bananenbrot,
Schokoladenbrot**

Unterlagen:

Mehl und Mehltypen - Umrechnungstabellen DE-AT-CH

Herstellung und Führung von Sauerteig

Alle Rezepte der gebackenen Brote

13.10.2019

KOSTEN: 50.— €

pro Person (inkl. Brunch, Getränke und Unterlagen)

BEGINN: 8:30 UHR BIS ca. 15:30 UHR

Achtung!

die Teilnehmerzahl ist pro Termin auf 17 Personen begrenzt.

Die Anmeldung wird erst mit der Bezahlung des Beitrages bei uns im Geschäftslokal oder auf folgendem Konto fixiert.

Bankverbindung: **Tiroler Sparkasse**

IBAN: **AT82 2050 3033 5140 8129**

Verwendungszweck: **"Backkurs 1 2019"**

**Wir freuen uns auf einen
gemütlichen Brunch mit Ihnen!**

☎ +43 5262 62484

✉ info@stockmeyer.at

📍 Unterangerweg 1, 6410 Telfs