

KEIMBACKBROT SELBST GEMACHT

27. September um 10:00 - 27. September um 15:00 **Kosten: 99**

Palling, Oberbayern

Komm doch zu mir und ich lerne Dir aus lebendigen Korn in Demeter Qualität Sprossenbrote backen. Mit der eigenen Kraft des Korns Brot backen. Ganz ursprünglich, alles mit der Hand gemacht. Welche Einflüsse und Kräfte da wirken, erkläre ich im Detail. Wir werden Dinkel und Buchweizen Keimbrote herstellen.

Freu mich auf Dich ! ☐

Koch- oder Backkurs

Zusatzinformationen:

Anmeldepflichtig

Veranstaltungsort:

83349 Palling

Baumham 6

Palling, 83349

Organisator:

BettinasKeimbackstube

<http://www.lebenskeimbrot.de>