BIOERLEBNISTAGE

FLADENBROTE AUS URGETREIDE - MACH DEINE BROTZEIT ZU WAS BESONDEREM

19. September um 9:00 - 19. September um 12:00 **Kosten:** 59

Taufkirchen, Oberbayern

Selbstgemachte Fladenbrot sind ein echter Hingucker auf jeden Tisch!

Lerne im Workshop wie du knuspriges Fladenbrot aus wertvollem Urgetreide wie Dinkel, Emmer und Einkorn selbst bäckst.

Erfahre Wissenswertes über den bioregionalen Anbau, über die Geschichte des Brotes und warum Urgetreide ein regionales Superfood ist.

Zusammen kneten und backen wir folgende Brote: Emmer-Focaccia, Pfannenbrot aus Einkorn und Pide aus Dinkel.

Anschließend lassen wir uns die ofenwarmen Brote mit einem selbstgemachten Veggie- Aufstrich gut schmecken.

Genuss, Wissen, Mitmachen

Zusatzinformationen:
Anmeldepflichtig

Veranstaltungsort:
Biolandhof Gallenbach
Gallenbach 31
Taufkirchen, 84574

Organisator:
Öko-Modellregion Mühldorfer Land