

Veranstaltung



Datum: Freitag, 15.02.2019
Uhrzeit: 14.00 Uhr – 17.00 Uhr
Ort: Mühlenladen, Huber-Mühle GmbH
Ichenheimer Straße 2
77749 Niederschopfheim
Aktion: 10% auf alle Produkte während des
Veranstaltungszeitraums
(außer Tiernahrung & reduzierte Artikel)

Kostenlos – keine Anmeldung nötig

Brotbacken – mit mildem Sauerteig oder Hefevorteig

Selbst Brot backen ist wieder voll im Trend! Knusprige Kruste und lockere Krume, sowie volles Aroma – das wünschen wir uns von einem guten Brot.

Für alle Hobbybäcker die noch mehr zum Thema Sauerteig und Hefevorteig erfahren möchten, ist diese Veranstaltung genau richtig. Aber auch allgemeine Fragen zum Thema Brotbacken werden geklärt. Günter Oberle (Designer des Furnus Holzbackofen für Terrasse und Garten) zeigt Ihnen vor Ort wie man aus Huber-Mühle Mehl feinste Brote zaubert. Im Holzbackofen gebacken, erhalten die Gebäcke dann erst das richtige Aroma und können natürlich von Ihnen probiert werden. Alle Rezepte können Sie anschließend mit nach Hause nehmen.

Die Veranstaltung ist wie immer frei gestaltet, sodass Sie auch später dazu stoßen oder früher aufbrechen können. Wir beantworten an diesem Tag auch all Ihre Fragen rund um unsere Produkte. Außerdem informiert Sie Herr Oberle gerne zu seinem Furnus Holzbackofen!

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Huber-Mühle Team und Günter Oberle

