

Holzbackofen Intensiv Workshop

in einem Holzbackofen der Firma Häußler und Ramster

Nach diesem Kurs werden Sie begeistert sein, über die Vielfalt eines Holzbackofens. Ob Brot, Kleingebäcke, Fleisch, Beilagen, Gemüse, Räuchern – egal, der Holzbackofen kann alles. Und die Reinigung? Kinderspiel! Lernen Sie ihn kennen, den Alleskönner.

Inhalt

- Kleine Gruppen (Mindestteilnehmer: 5 / maximale Teilnehmer: 12)
- Gemeinsames Anschüren, Ausräumen und das Abstehen des Holzbackofens
- Wir nutzen die komplette Hitze eines Alleskönners
- Wir backen Kleingebäcke & Brot mit Sauerteig
- Wir grillen, kochen ein komplettes Menü
- Lernen diverse Holz- und Steinbacköfen kennen
- Teilnehmerurkunde mit den Inhalten
- Rezepturen und Wissenswertes in einer Sammelmappe
- Gemeinsames Essen der Backwaren/der Speisen
- Tipps und Tricks rund um das Backen und Grillen im Holzbackofens

Kosten und Dauer

- 85€ / Person Inkl. des Back- und Grillgutes sowie sämtlicher Getränke & Kaffee
- Die Dauer ist mit circa 5 Stunden einzuplanen (1 Stunde Puffer berücksichtigen)
- Gruppenrabatte möglich

An/Abmeldung

- Über: info@pfalzglut.de
- Sie erhalten vor dem Kurs eine Info, ob der Kurs stattfindet (Mindestteilnehmer)
- Die Bezahlung erfolgt in Bar vor Ort.
- Absagen bitte schnellstmöglich per email oder Anruf

Mitzubringen

Einen guten Appetit und jede Menge Spaß. Den Rest können Sie zuhause lassen.

