



# Informationsveranstaltung

## „Vielfalt Brot – Brot und Brötchen aus dem eigenen Ofen“

Der Duft von frisch gebackenem Brot und Brötchen ist wohl für jeden unwiderstehlich und der erste Biss in ein noch lauwarmes Brioche oder ein frisches Sauerteigbrot ein himmlischer Genuss.

Trotz der unzähligen Brotarten, die es grade auch hier zu Lande gibt, ist das Grundrezept immer das Gleiche. Es besteht aus: Mehl, Hefe oder Sauerteig, Wasser, Salz und Zeit. Ersetzt man Hefe oder Sauerteig durch Backpulver, so ist auch die Zeit kein wesentlicher Bestandteil mehr.

Wir werden gemeinsam alle drei Brotteigarten verwenden und hieraus Brötchen und Brot sowohl süßer als auch herzhafter Art herstellen.

Während das Brot im Ofen backt, haben wir Zeit uns um Kräuterquark und Marmelade zu kümmern. Damit das Brot auch noch leckere Begleiter bekommt.

**14.04.2016**  
**von 15:30 – 18:00 Uhr**

Veranstaltungsort: Familienzentrum Luthers Arche,  
Sternenburgstraße 90, 53115 Bonn

Referentin: Mirjam Jäckel, Ökotrophologin

Leitung: Sylvia Monschau

Anmeldung beim Familienzentrum der Lutherkirchengemeinde unter 0228/217871  
oder per Mail unter [s.monschau@lutherkirche-bonn.de](mailto:s.monschau@lutherkirche-bonn.de)

Mindestteilnehmerzahl acht Personen,

Anmeldeschluss ist der 08.04.2016

Kostenbeitrag: 4 Euro pro Paar