

**Der beste Geruch der Welt? Ihr Sauerteigbrot aus dem eigenen Ofen!
Selber Sauerteigbrot backen lernen.**

Angela Kentsch

Brot ist ungesund? Von wegen!

Diese Behauptung geistert hartnäckig durch die sozialen Medien und einschlägige Internetportale — und trifft vielleicht auf fabrikgebackenes Brot zu, das mit chemischen Zusätzen möglichst schnell und standardisiert in die Höhe getrieben wird. Denn angereichert mit Backhilfsmitteln und Emulgatoren sind eine längere Haltbarkeit, optimierte Feuchtigkeit und makellose Optik garantiert.

Doch für selbst gebackenes Brot, das aus nichts weiter als Getreide, Salz, vielleicht ein paar Gewürzen und Wasser besteht, gilt das ganz und gar nicht.

Seit vielen Jahren backe ich mein eigenes Brot — und ich kann Ihnen versichern: Es ist weit weniger aufwendig, als man denkt. Wenn Sie dieses Angebot ersteigern, komme ich zu Ihnen nach Hause und zeige Ihnen Schritt für Schritt, wie es geht.

Das gesamte Equipment, das Sie neben Mehl benötigen, bringe ich einfach mit.

Sie erleben den unverwechselbaren Duft eines aufgehenden Sauerteigs, den betörenden Geruch eines frisch backenden Brotes – und schließlich das pure Glücksgefühl, in eine frische, knusprige Scheibe Ihres eigenen Brotes zu beißen.

Guten Appetit!

Was:	Sauerteigbrot aus dem eigenen Ofen backen lernen!
Wer:	Angela Kentsch
Voraussetzungen:	Backofen
Wo:	Bei Ihnen zuhause!
Wann:	Nach Vereinbarung
Teilnehmer:	1 Person
Dauer:	2 Treffen von ca. 2-3 Stunden
Startgebot:	60 €

