

# Erlebe Brot

Start 14 Uhr bis ca. 16. Uhr

28. August 2021

25. September 2021

13. November 2021

18. Dezember 2021

Wie damals im Brotbackhaus –  
gemeinsam Brot im Holzofen backen

Evangelisch-methodistische Kirche (Zoar), Alte Strasse 8, Muhen

Auskunft und Anmeldung bei Christine Moll

077 440 87 77 | [christine.moll@emk-schweiz.ch](mailto:christine.moll@emk-schweiz.ch)



Evangelisch-  
methodistische  
Kirche

Du bringst den Teig mit. Dann wird dein Brot im Holzbackofen gebacken. In dieser Zeit sitzen wir gemütlich zusammen. Ein Erlebnis – auch für Familien. Wir teilen das erste Brot und nehmen den Brotsegen mit nach Hause.

**Rezept-Idee:**

200 g Dinkel-Vollkornmehl

800 g Ruch- oder Halbweissmehl

10 g Hefe | 3 Teelöffel Salz

7 dl Wasser, fast kalt

Alles kneten und 6 – 8 Stunden aufgehen lassen. Den Teig ins Zoar mitbringen und gemeinsam im Holzofen backen. Oder zwei Brote formen und bei 200° ca.45 Minuten backen.

