

H'AUSSLER

Eventwochen im Backdorf 17.–29. April 2023

Wir laden Sie ganz
herzlich ins Backdorf
nach Heiligkreuztal ein
und freuen uns auf Ihr
Kommen.



**Unbedingt
vorbeischauchen!**

**29. April
langer Samstag
8 – 17 Uhr**



Liebe Kunden und Backfreunde,

vom 17. – 29. April veranstalten wir zwei spannende Eventwochen im Backdorf. Unser Team hat ein starkes Programm aus Vorführungen, Vorträgen und Produktpräsentationen zusammengestellt. Auch die kulinarischen Genüsse kommen nicht zu kurz. Da müssen Sie unbe-

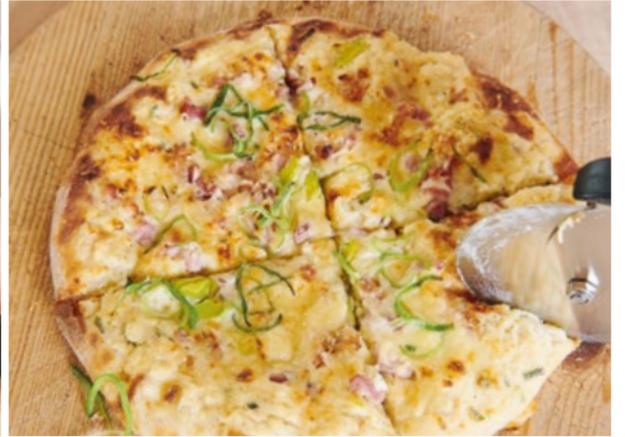
dingt vorbeischaun! Wir laden Sie ganz herzlich dazu ein und freuen uns auf Sie.

Ihre Familie Häußler

und das engagierte Backdorf-Team

Programm

	10:30 Uhr	12:00 Uhr	14:00 Uhr
Mo. 17. April	Grundlagen Holzbackofen	Backen an der Glut (Flammkuchen)	Seelen Backen
Di. 18. April	Sauerteig Grundlagen	Champanger Roggenbrot	Weizenkruste
Mi. 19. April	Bürli	Klassische Nudelherstellung	Hefeteig mit Lievito Madre
Do. 20. April	Tartlette	Glutenfrei Backen	Baguette
Fr. 21. April	Grundlagen Elektrosteinbackofen + Dinnete	Gefüllte Teigtaschen	Burger im Holzbackofen



	10:30 Uhr	12:00 Uhr	14:00 Uhr
Mo. 24. April	Laugengebäck	Vollkornnudeln	Grundlagen Elektrosteinbackofen + Dinnete
Di. 25. April	Dinkelkruste	Pelletgrill im Einsatz	Schneckennudeln
Mi. 26. April	Belgische Waffeln im Holzbackofen	Glutenfrei Backen	Brotspezialität Rustica
Do. 27. April	Knäckebrot aus Urgetreide (Getreidemühlen)	Krusti Semmel	Blätterteig
Fr. 28. April	Grundlagen Holzbackofen	Gyros im Holzbackofen	Glutenfreie Nudeln
Sa. 29. April	Grundlagen Elektrosteinbackofen + Dinnete	Tipps und Tricks zum Kneten + Schwabenlaib	Grundlagen Holzbackofen

Eventwochen im Backdorf

17.–29. April 2023

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71/93 77-0
www.backdorf.de

