



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

Ruchmehl-Seminar am 27. November 2019

### Praxis-Workshop für handwerklich orientierte Bäcker

Seminarleiter Christoph Heger wird Ihnen anschaulich das Arbeiten mit unseren dunklen Bio-Ruchmehlen aus Dinkel und Weizen anhand charakteristischer Teigbereitungsarten vermitteln. Im Fokus des Seminars stehen handwerkliche Verfahren und praktische Handkniffe für direkte Führungen und Langzeitführungen. Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

**Datum:** 27. November 2019      **Uhrzeit:** 09:30 – 16:00 Uhr

**Ort:** BÄKO Franken Oberbayern-Nord, Mühlsteig 10, 90579 Langenzenn  
(in der Backstube)  
Bitte bringen Sie saubere Arbeitskleidung (T-Shirt / Schürze) mit.

**Anmeldung:** Bitte bis spätestens 13.11.2019 das ausgefüllte Anmeldeformular per Fax oder Mail zurückschicken (Fax: 0871 607-44 oder [m.hopf@meyermuehle.bio](mailto:m.hopf@meyermuehle.bio))

**Teilnahmegebühr:** 48 € pro Teilnehmer

Bitte überweisen Sie die Teilnahmegebühr von 48,00 € bis spätestens 21.11.2019 auf folgendes Konto:

**HypoVereinsbank**  
**Kontoinhaber:** Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachfolger AG  
**IBAN:** DE68 7432 0073 0005 4036 18  
**BIC:** HYVEDEMM433  
**Betreff:** Seminar Bio-Ruchmehle





Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

Ruchmehl-Seminar am 27. November 2019

## Programm

09:30 Uhr	Beginn und Begrüßung
09:45 – 10:15 Uhr	Theoretische Einführung durch Herrn Christoph Heger
10:15 – 15:00 Uhr	Zubereitung von saisonalen und rustikalen Broten und Kleingebäck aus Bio-Weizen- und Bio-Dinkelruchmehlen. Es werden sowohl langzeitgeführte Produkte als auch frisch hergestellte Produkte zubereitet und gebacken.  Besprechung und Verkostung der gebackenen Produkte  Die Rezepte sind der Rezeptmappe zu entnehmen. Die Mappe erhalten Sie vor Ort.
15:00 Uhr	Kaffeepause mit Gebäck
15:20 Uhr	Nachbesprechung
ca. 16:00 Uhr	Ende des Seminars

