

# Das **Backhaus** in Thalheim

seit 1870

Sein eigenes Brot backen lassen...

## Selbst

Sie bestimmen selbst, welche Zutaten in Ihr Brot kommen – alles andere bleibt draußen

## Einfach

Sie bringen einfach nur die Zutaten in das Backhaus – der Rest wird für Sie erledigt

## Traditionell

Sie nutzen eine Institution die es nicht mehr oft gibt – das Backhaus in Thalheim besteht bereits seit über 150 Jahren

## Jeder

Jeder kann sein Brot backen lassen – das Backhaus steht allen offen, egal aus welchem Ortsteil

## Gemeinsam

Gemeinsam nutzen wir einen professionellen Brotbackofen – und bekommen daraus selbstgemachtes Brot

### **Interesse?**

Wie Sie sich anmelden und wie alles funktioniert steht auf der Rückseite

### **Kein Brotrezept?**

Alles was Sie für ein gutes Brot brauchen, erfahren Sie auf der Rückseite

# Das Backhaus in Thalheim

seit 1870



## So funktioniert es:

- Nehmen Sie eine Wanne, in die auch die gewünschte Anzahl Brote hineinpasst, und geben Sie Ihre Zutaten hinein
- Schreiben Sie Ihren Namen auf kleine Zettel von ca. 2 x 5 cm und geben Sie so viele Zettel mit in die Wanne, wie Sie Brotlaibe von Ihren Zutaten haben möchten
- Geben Sie die Wanne montags zwischen 07:30 und 10:00 Uhr im „Übergangs“-Backhaus im alten Thalheimer Schulgebäude im Brunnengäßle 10 ab
- Dort werden Ihre Zutaten zu einem Teig geknetet, nach einer anschließenden Aufgehzeit zu einem Laib geformt und in den Ofen geschossen
- Das fertige Brot können Sie am gleichen Tag zwischen 17:00 und 18:30 Uhr abholen und zu Hause genießen. Meist ist es dann noch leicht warm...

Tipp: Sie können statt der Rohzutaten auch einen fertigen Teig zum Backen bringen

## Das kostet es:

Sie bezahlen für die Teilnahme an einem Backtag eine Pauschale von 2,00€ und pro kg gebackenem Brot 1,50€. Hinzu kommt ein fester Halbjahresbeitrag von 5,00€.

## So melden Sie sich an:

Für Ihre Erstanmeldung und weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die Gemeinde Leibertingen unter 07466/9282-23. Eine Anmeldung für einzelne Backtage ist nicht erforderlich.

## Und hier ein einfaches Brotrezept für den Anfang:

3 kg Weizen- oder Dinkelmehl, 75 g Salz, zwei Würfel Hefe

Das ergibt ca. 10 Laib Brot d.h. Sie geben noch 10 Zettel mit Ihrem Namen dazu

## Probieren Sie es aus!

Der Traum vom eigenen Brot...