



Brotbacken im Museum

Jetzt geht's wieder los- der Duft von Feuer und frischem Brot am Fonnes....

An folgenden Terminen können die Leabala im Museum zwischen 11.30 Uhr und 12.30 Uhr gekauft werden

Donnerstag im Juli: 08.07.; 15.07.; 22.07.; 29.07.;

Donnerstag im August: 05.08.; 12.08.; 19.08.; 26.08.;

Donnerstag im September: 02.09.; 09.09.; 16.09.; 23.09.; 30.09.

Preis pro Leabala EUR 3,--

Preis pro Paga EUR 2,--

Daten & Fakten zu unserem Brot

- wir verwenden Bio Roggen- und Weizenmehl von Fam. Glatzl aus Haiming
- wir backen ca. 110 Laibchen und ca. 15 Pagen
- durch den Vorteig, (wir verwenden für ca. 25 kg Mehl nur 42gr. Hefe!!), ist unser Brot sehr bekömmlich und kann sogar noch „ofenwarm“ gegessen werden.
- der Teig wird mit Hand geknetet und mit viel Liebe geformt - so ist jedes Brot ein Unikat!
- der Brotbackofen ist schon über 350 Jahr alt, und jedes Brotbacken ist für unsere Heizer eine neue Herausforderung, sie beginnen teilweise um 06.00 Uhr mit dem Einheizen
- das gemeinsame Brotbacken, fördert die Gemeinschaft und wir freuen uns auf jeden Besucher und einen netten „Huangart“.

Der Museumsverein mit dem Brotbackteam