

**Ä SO ÄS ROGGE  
BROT WILL I ÖI!**

**Dienstag, 25.03.2025**  
**Roggenbrot backen**  
**16.30 Uhr / Brot abholen**

## **Sauerteig Roggenbrot backen** **Backhaus Biel**

Du kannst von 13.00 - 15.00 Uhr den Bäckerinnen bei der Arbeit über die Schulter schauen. Sie werden gerne deine Fragen beantworten.

Wie in alten Zeiten wird hier das Walliser Roggenbrot hergestellt. Sauerteig produzieren tönt einfach, ist aber letztlich eine komplexe Angelegenheit, soll das Endprodukt knusprig und geschmackvoll aus dem grossen Backofen gezogen werden können.



Auch das Einheizen des Ofens und das Einhalten der Backtemperatur will gelernt sein.

Unsere Bäckerinnen legen grossen Wert auf die Gärung des Teigs. Der Vorteg bekommt schon einmal mehr als

12 Stunden Gärzeit. Nach dem Verkneten mit dem restlichen Mehl bleibt er weitere Stunden liegen.

*Du kannst Roggenbrot bestellen und am Backtag abholen. Spätestens am Vortag bis 12.00 Uhr muss deine Bestellung eingegangen sein.*

**Roggenbrot abholen: 16.15 - 17.15 Uhr.**

- ♦ **Salzmann Maria 079 638 97 24 oder im Dorfladen in Biel**