



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 Vor- teig 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 bis am Vortag um 12.00 Uhr bestellen.

Roggenbrot abholen: 16.30 - 17.00 Uhr

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

Roggenbrot natur
Roggenbrot mit Baumnüssen
Roggenbrot mit Aprikosen