



Backplan 2023 /2024

Freitag	22.09.2023	17:00
Freitag	20.10.2023	17:00
Samstag	21.10.2023	17:00
Freitag	27.10.2023	17:00
Samstag	28.10.2023	08:00
Freitag	10.11.2023	17:00
Freitag	24.11.2023	17:00
Mittwoch	06.12.2023	14:00
Samstag	09.12.2023	11:00
Freitag	15.12.2023	17:00
Freitag	12.01.2024	17:00

Gritibänze etc. (wenn Bedarf vorhanden)

- Anmeldung bis Donnerstagabend : per Telefon oder in unserer Bachhüsli-WhatsApp-Gruppe
Giuanna (079 620 66 90) Margrit (079 470 47 13)
- Um den Ofen optimal zu füllen, brauchen wir Teig von ca 10/12 kg Mehl (Brot oder Zopf).
- **Bei der Anmeldung bitte angeben, von wieviel kg Mehl Ihr Teig bringt.**
- Den Teig ofenfertig bringen (er kann im Bachhüsli geformt werden).
- Wenn ihr grössere Mengen backen möchtet, werden wir dafür an anderen Tagen den Ofen einfeuern (nach telefonischer Vereinbarung).
- **Kosten pro kg Mehl: 2.50 Fr.**

Während das Backgut im Ofen ist, haben wir Zeit für Kaffee/Tee oder einen Apéro.

Es besteht die Möglichkeit den Teig zu bringen, zu formen und ca. 1 Stunde später das Brot abzuholen.

Samstags Backen : nach Bedarf

Änderungen vorbehalten

Weitere Infos zum Verein : www.landfraue.ch