



SAV Backtage im Alten Backhaus

Zeitraum: 9:00 bis ca. 14:00
Wo: Altes Backhaus, Unter der Mauer 12
(Untergeschoss)
Kontakt: backstube@sav-waldenbuch.de

Liebe Mitglieder, Liebe Gäste,

mit den Backtagen des Schwäbischen Albvereins, möchten wir die Tradition des gemeinsamen Backens wieder mehr in den Fokus unseres Vereinslebens rücken. Hierbei soll zum einen das alte Handwerk, zum anderen aber vor allem das Miteinander und das Kennenlernen gefördert werden.

Die Grundlegende Idee ist es, dass Waldenbacher Bürger, nach vorheriger Anmeldung und Abstimmung, ihre Teige mit ins Backhaus bringen um sie dann gemeinsam mit uns in der Backstube fertigzustellen.

Konkret bedeutet dies, dass die Teige daheim vorbereitet werden. Das ausrollen und belegen der Böden, das Formen der Brote usw. erfolgt dann gemeinsam in der Backstube.

Sofern gewünscht können Gärkörbchen und Backbleche gerne bei uns, gegen eine kleine Gebühr, ausgeliehen werden. Es besteht auch die Möglichkeit den Teig für die Böden und Brote bei uns zu erwerben.

Solltest du Interesse oder Fragen haben, melde dich bitte unter backstube@sav-waldenbuch.de



Zeitplanung

- | | |
|-------|---|
| 7:30 | Einheizen der Öfen (Teilnahme nicht erforderlich) |
| 9:00 | Wir starten mit der Einweisung und den Vorbereitungen in der Backstube |
| 10:00 | Flammkuchen, Pizzen und ähnliches werden bei ca. 400°C eingeschossen.
Sobald diese fertig sind, verkosten wir gegenseitig das Ergebnis. Plant also einen Kuchen ein der für alle anwesenden zum Verkosten zur Verfügung steht. |
| 11:00 | Einschießen der Brote |
| 11:30 | Brote umschießen |
| 12:00 | Einschießen der Süßen Kuchen |
| 13:30 | Gemeinsames aufräumen und säubern der Backstube |

Was wird benötigt

1. Gärkörbchen, Backbleche
 - > Müssen für Temperaturen bis 400°C geeignet sein.
 - > Können gegen kleine Gebühr bei uns ausgeliehen werden.
2. Wellholz
3. Teigschaber
4. Messer
5. Vorbereitete Teige
 - > Die Zeit vor Ort reicht nicht aus um den Teigen die nötige Zeit zu geben. > Sie müssen soweit vorbereitet sein, dass sie nur noch in Form gebracht werden müssen.
6. Alle zusätzlich benötigten Zutaten

Was ist zu beachten

1. Backformen, Backbleche und ähnliches müssen für hohe Temperaturen (400°C) geeignet sein.
2. Im Winter kann es kalt werden! Wir arbeiten zwar mit Feuer, die Öfen sind aber sehr gut isoliert. Zieht euch am besten so an, dass ihr etwas ablegen könnt.
3. Der Platz im Ofen ist begrenzt. Die Anzahl der Backwaren ist deshalb für jeden Teilnehmer limitiert.
 - > 4x Rundes Blech bei ca. 400°C
 - > 4x Brot bei ca. 280°C
 - > 4x Kuchen bei ca. 220°C – 200°C



4. Datenschutz: Wir machen während der Veranstaltung eventuell Bilder die wir zur Veröffentlichung auf unserer Webseite im Amtsblatt oder ähnliches verwenden. Solltest du damit nicht einverstanden sein, teile uns das bitte mit.
5. Haftung: Jeder Teilnehmer nimmt auf eigene Gefahr an den Backtagen teil. Der Verein oder einzelne Personen übernehmen keinerlei Haftung.

Preise

Unkostenbeteiligung, pro Teilnehmer	5€
Teig für ein Blech Ø32cm (geeignet für Pizza, Flammkuchen und ähnliches)	1€
Brotteig (ca. 1 kg)	2€
Brotteig (ca. 1,5 kg)	3€

Leihgebühren (entfallen für Vereinsmitglieder der Ortsgruppe Waldenbuch)

Leihgebühr für Gärkorbchen, klein (für ca. 1 kg Brotteig)	1€
Leihgebühr für Gärkorbchen, groß (für ca. 1,5 kg Brotteig)	1€
Leihgebühr für Backblech, rund (Ø32cm)	1€
Leihgebühr für Backblech, rund (Ø20cm)	1€

Für unsere Planungen benötigen wir ein paar Infos von dir. Fülle uns dafür bitte unbedingt das **Rückmelde-Formular** aus.

Bis Bald in der Backstube,
Das SAV-Backteam