

Liebe Kletzbrotfreunde,

Ihr seid mit Kinder und Enkel herzlich eingeladen zum Weinachtsbacken am Samstag, den 4. Dez. 2010.

Wir backen wieder traditionsgemäß für Weihnachten Kletzenbrot (Früchtebrot) mit feinsten Zutaten. Auch Bauernbrot, aber nur etwa 20 Laibe, weil der halbe Ofen für die Kletzenbrote reserviert ist. Für extra Backbleche wird kein Platz sein, für einzelne Kuchen ggf schon. Wir werden ca. 50 Kletzenbrote zu 250g backen. Ein Stück soll 3€ kosten. Der Drei-Pfünder Bauernbrot kostet wie immer 3,50 €.

Für Vorbestellungen ruft bitte unter 08152 6841 an und sprecht ggf. auf den Anrufbeantworter oder schickt einfach eine Mail an walter@andechs.net.

Bitte melden, wer mir beim Backen von Brot und Kletzenbrot helfen kann.

Zum Ablauf:

09:00 Knetmaschine, 9:45 Einheizen, 10:00h Teig in Wanne fertig zum Gehen, 11:30h Brotteig Kneten und Formen, 12:00h - 13:00h Kletzenbrot verarbeiten. 13:30 Ofen ausräumen. 13:45 Bauernbrot einschießen. 14:15h Kletzenbrot einschießen. 15:00h alles raus. Alles "circa" Zeitangaben.

Hier noch ein paar Links aus unserer Website zum Ausdrucken, Anschauen:

http://www.widdersberg.de/bhw/data/KletzenbrotRezeptur/Kletzenbrot_06.htm

http://www.widdersberg.de/bhw/data/fotogalerie/Kletzenbrot/page_02.htm

BITTE Weiterleiten und WEITERSAGEN.....

LG Walter Holzer