



和洋創作料理

Wa-Fusion

Baking out Labo

Old but new method of healthy baking

Alte und dennoch die neue Methode des gesunden Backens

I like to share some unique recipes of baking sweet and savoury bread. Special thanks-you for the families who offered me those top secret of original method with detail, you can enjoy very different and interesting methods of bakery, they are extraordinary tasty and healthy bread kinds.

.

1. Fruits sourdough: Japanese way of baking sweet bans
2. Red beet walnut dinkelbrot: recipe of Uckermark
3. Wasserbretzel, hard cake such as Christstollen finish in 2 hours (Recipe of Family Zahn)

You may learn, dine in (with cream cheese, veg relishes, berry jam, etc) with drinks and take home your own bread and cake.

It will take 3 Hour to prepare and dine-in together. Price:

Ich möchte mit Ihnen einzigartige Backrezepte von süßem und salzigem Brot teilen. Besonderen Dank an die Familien, die diese geheimen Methoden mir angeboten haben. Genießen Sie absolut einzigartige und interessante Backmethoden, außergewöhnlich schmackhafte und gesunde Brotsorten.

1. Früchte-Sauerteig: japanische Art süße Brötchen zu backen
2. Rote-Bete-Walnuss-Dinkelbrot: Rezept aus der Uckermark
3. Wasserbretzel, festes Gebäck wie Christstollen fertig in 2 Stunden (Rezept der Familie Zahn)

Sie lernen, kosten das Gebackene (mit Frischkäse, Gemüse, Beerenmarmelade, etc.) mit Getränken, nehmen Ihr eigenes Brot und Kuchen mit nach Hause.

Kursdauer: 3 Stunden (Vorbereitung und Verkostung). Preis:

Lassen Sie sich von meinem in Deutschland einzigartigem Angebot überraschen.