



Bregenz 2014

Im Brotlabor werden mehr als zwanzig Brotarten zubereitet und gebacken

**Riechen, sehen, probieren, erinnern, notieren, lesen
und selber lernen**

Alle volle Stunde finden verschiedenen Brotworkshops statt

Freitag als Beiboot: Sauerteig-Hefe Brot, und Hefebrote

Samstag ab 10h: Fuccacia, Brötchen, Nane Lavash(persisch), Strudel, Flammkuchen, Dampfbrötchen, Chapatti/Pfannenbrot, Maisbrot, Grissini, Naan (indisch), Scorns, Apfelbrot, Knäckebrot, Bananenbrot und die Schnittchenwerkstatt.

Sonntag ab 9h

wird altes Brot verwandelt in Ofenschlupfer und Painperdue.

Und am Ende kann eine Sauerteigprobe mitgenommen werden um zu Hause weiter zu backen.

Alle Rezepte sind im Internet zu finden unter www.playing-arts.de

Die Brotlabor Crew:

Thorsten Behnk , Hamburg, Koch/Küchenpraxis

Susanna Cheng, Hamburg, Schnittchenwerkstatt und Schulköchin

Annegret Zander, Gelnhausen, Playing Kitchen und Playing Artist

Gabi Erne, Marburg Köchin und Künstlerin (u.a. Frauenmahl auf Kirchentagen)

Helmut Oesting, Hamburg, Küchenbauer und Kochkünstler

Christoph Riemer Hamburg: Künstler- Playing Arts /
Dozent f. ästhetische Bildung