

TRADITIONELLES BROTBACKEN



IM BACKHÄUSLE FRIEDINGEN

• lecker • duftend • wohlschmeckend •

Haben auch Sie Lust auf ein **selbstgebackenes, schmackhaftes Bauernbrot**? Sie können individuell Ihre Mehlsvariationen zusammenstellen und mit Körner, Kartoffeln usw. verfeinern.

Probieren Sie es einfach aus. Weitere Infos erhalten Sie gerne bei der Backfrau der Gemeinde, Elvira Failer.

Backtag: alle 2 Wochen am Mittwoch,
Abgabe der Zutaten fürs Teigkneten:

Dienstagabend bis spätestens 18 Uhr, fertige Teige werden auch am Morgen des Backtages bis 7:45 Uhr angenommen. Gerne werden auch Dennete, Seelen und Brötchen gebacken.

BACKHÄUSLE FRIEDINGEN:

Steige 1, 88515 Langenenslingen-Friedlingen
Kontakt: Elvira Failer Tel. 07376/963415