

Voranmeldung für Interessierte

Mühlenbäcker richten am Samstag ersten Backtag aus

Ennigerloh (gl). Nach der Fertigstellung Ende vergangenen Jahres, nach dem Testen und Probebacken bis Ende Juli und nach der offiziellen Eröffnung des Backhauses im August im Rahmen des Open-Air-Festivals starten die Mühlenbäcker in Ennigerloh nun ihre regelmäßigen Backtage: Der erste Termin findet am Samstag, 21. September, von 9 bis circa 14.30 Uhr statt.

Anheizen, den Ofen auf stabile 300 Grad Celsius bringen, Teige ansetzen, kneten, abwiegen, Brotlaibe formen, gehen lassen und abbacken – all das geschieht dort laut Ankündigung nach alter Handwerkskunst und mit viel Zeit für mehr Frische und Geschmack. An diesem ersten Back-

tag stünden Roggenbrot und Rosinenstuten auf dem Programm. Die Brote würden ausschließlich nach Voranmeldung über eine eigens dafür eingerichtete WhatsApp-Gruppe gegen eine freiwillige Spende abgegeben. Die Mühlenbäcker behielten sich vor, möglichst vielen Interessierten einen Brotgenuss zu ermöglichen. Wer in dieser Gruppe noch nicht registriert sei, könne dieses durch Interessensbekundung mit einer E-Mail an backen@muehlenfreunde-ennigerloh.de unter Angabe von Name, Vorname, Wohnort und Mobilnummer beantragen.

Nach dem Backtag böten die Mühlenfreunde erstmals ein Nachbarschaftsbacken an: Ab

14.30 Uhr heizten sie den Ofen noch einmal auf. Dann könnten Interessenten eigenes Brot zum Backen bringen. Nach einer Ruhephase vor Ort solle das Brot dann ab 16 Uhr im Steinofen gebacken werden. Zu berücksichtigen sei, dass es sich um Weizenmischbrot – Teiggewicht 800 bis 950 Gramm – handele. Das Brot könne frei geschoben oder im Kasten gebracht werden. Anmeldungen sind mit einer E-Mail an backen@muehlenfreunde-ennigerloh.de bis Freitag, 20. September, notwendig. Nach dem Brot könnten sechs eigene Plattenkuchen abgebacken werden. Dazu würden Interessenten gesucht, die sich ebenfalls vorab melden sollten.



Den Steinofen des Backhauses stellen die Mühlenfreunde Ennigerloh beim Nachbarschaftsbacken kommenden Samstag zum Abbacken eigener Brote zur Verfügung. Beim nächsten Termin am 19. Oktober soll Roggenbrot gebacken werden. Foto: Mühlenfreunde