

Samstag, 04. Februar 2017



In der Erlebnisbäckerei Füger in Steinach durften wir heute einen besonderen Anlass erleben. Um 17.00 Uhr wurden wir von Fabian Füger zum Pizza-Workshop begrüßt und anschliessend zum Apéro eingeladen.

Bei einem guten Pizzateig sind nicht nur die richtigen Zutaten wichtig, sondern auch das Kneten und die lange Ruhezeit. Am besten wird der Teig bereits am Vortag zubereitet. Herr Füger zeigte uns unter fachkundiger Anleitung, die einzelnen Arbeitsgänge.



Anschliessend durfte jeder Teilnehmer/in seine eigene Pizza mit den verschiedenen Zutaten ganz nach eigenem Geschmack herstellen. Wir teilten uns in drei Gruppen auf.



Während des Backens begaben wir uns an den grossen Tisch und freuten uns auf den gemeinsamen Znacht. Nach kurzer Zeit wurden die ersten Pizzen bereits serviert. Jede sah ein bisschen anders aus, aber jede Einzelne schmeckte hervorragend. Wir durften danach noch eine zweite Pizza herstellen. Nun war aber der Hunger bei allen Anwesenden gestillt.



Zu einem italienischen Abendessen gehörte zur Krönung ein feiner Grappa.

Es war ein wunderschöner Abend, der uns bestimmt noch lange in guter Erinnerung bleibt. Für das tolle Mitmachen danke ich allen Pizzabäcker/innen herzlich.

Hildegard