

Backen im Backhaus Gomaringen



Das Backhaus ist reaktiviert und ab dem 6. Juli 2026 können alle Hobbybäckerinnen und Hobbybäcker ihren Brotteig selbst zu Hause zubereiten und ins Backhaus zum Abbacken bringen.

Gebacken wird erst einmal an 2 Tagen im Monat, einmal vormittags und einmal nachmittags.

Das beste Ergebnis erzielt man, wenn pro Ofen 15 runde Brote zu je ca. 850 g Teig zum Backen eingeschossen werden. Deshalb bitten wir, den Teig in Gärkörbchen (z.B. aus Peddingrohr) mit circa 22 cm Durchmesser zu bringen.

An den **Vormittags-Backtagen** wird der Ofen um 8 Uhr angeheizt, um 10 Uhr sollten die Teige zum Backhaus gebracht werden.

Ab 12 Uhr sollten die Brote fertig und abgekühlt sein, so dass sie abgeholt werden können. Wer morgens backen will, sollte sein Brot bis spätestens Freitag der Vorwoche anmelden.

An den **Nachmittags-Backtagen** wird der Ofen um 14 Uhr angeheizt, um 16 Uhr sollten die Teige zum Backhaus gebracht werden.

Ab 18 Uhr sollten die Brote fertig und abgekühlt sein, so dass sie abgeholt werden können. Wer nachmittags backen will, sollte sein Brot bis spätestens Mittwoch anmelden.

Zum Anmelden des Teigs gibt es verschiedene Möglichkeiten:

- per Email info@backhaus-gomaringen.de oder
- bei Susanne Ellinger ☎ 0179 2066846

Die Backtage werden im Amtsblatt, per Emailverteiler an die Interessierten und als Aushang im Fenster des Backhauses, sowie auf der homepage <https://www.seniorinnen-gomaringen.de/projekte/backhaus-gomaringen> veröffentlicht.