



FOURNÉE DE PAIN BIO 5 ET 6 OCTOBRE

VIENS METTRE LA MAIN À LA PÂTE ET APPRENDRE À FAIRE DU PAIN !

PROGRAMME DES FESTIVITÉS :

SAMEDI :

14 H réveil du chef (levain), puis visite du jardin, préparation du quart de pâte et préchauffe du four

DIMANCHE :

9^{h30} p'tit dej'

11^h pétrissage de la pâte

14^h - 16^h façonnage des pains et chauffe du four

17^h enfournement

GRATUIT ET OUVERT À TOUS !



Four à pain de la cité U de Beaulieu face à l'accueil / ligne 1 : arrêt Donzelot
fourmie.asso@free.fr / <http://fourmie.c.la> / 0629413298