

Mein Malbuch





Geh mit dem Engel auf Entdeckungsreise...





Zuerst wird das Getreide von großen Mähdreschern geerntet.

Dann wird es in Getreidesilos gelagert.

Nachdem das Getreide gesäubert ist, kommt es in Mühlen, die das Getreide zu Mehl zermahlen.

Aus Mehl, Hefe und Wasser wird der Teig geknetet.

Der Teig wird zu einem Brotlaib geformt und in einem Ofen gebacken.

Und dann ist es fertig: ein leckeres, frisches Brot von Bäckerei Engelke.

Hmmmm, das schmeckt.

Guten Appetit.



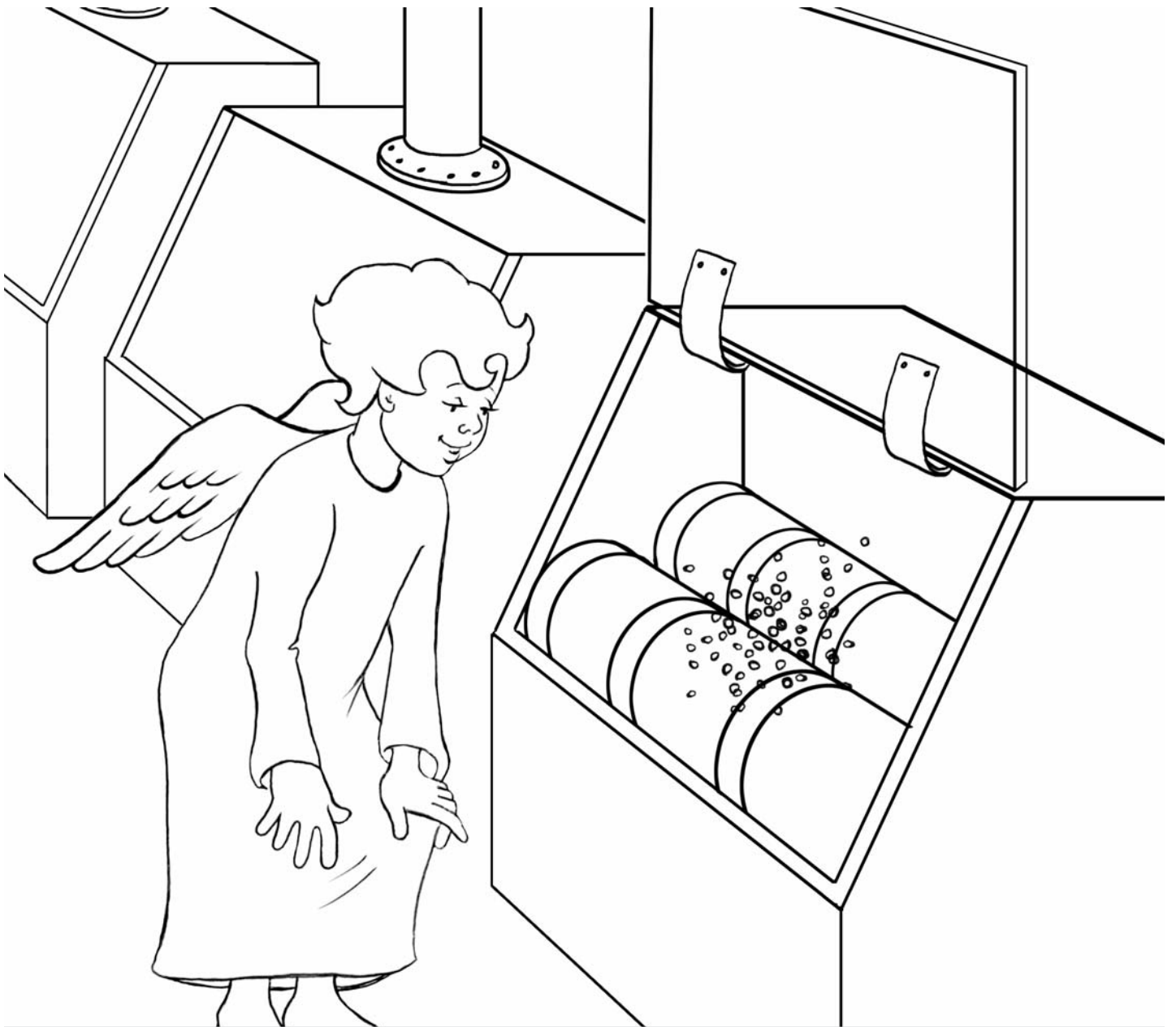
Geh mit dem Engel auf Entdeckungsreise...



Zuerst wird das Getreide von großen Mähdreschern geerntet.



Dann wird es in Getreidesilos gelagert.



Nachdem das Getreide gesäubert ist, kommt es in Mühlen, die das Getreide zu Mehl zermahlen.



Aus Mehl, Hefe und Wasser wird
der Teig geknetet.



Der Teig wird zu einem Brotlaib geformt und in einem Ofen gebacken.



Und dann ist es fertig: ein leckeres, frisches
Brot von der Bäckerei Engelke.



Hmmmm, das schmeckt lecker. Guten Appetit.



Hildesheimer Stadtbäckerei Café Engelke GmbH · Sykeweg 9 · 31137 Hildesheim