

---

## Unser täglich Brot gib uns heute- Grundkurs

Wer sein Brot ohne Chemie und Geschmacksverstärker selbst backen möchte, ist hier richtig. Dieser Kurs richtet sich vor allem an diejenigen, die mit dem Brotbacken beginnen möchten. Kursinhalt: Mehlkunde, Herstellung von Sauerteig, richtige Lagerung. Gebacken werden: Roggenmischbrot, Toastbrot und diverse Weckerl.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	36,00 € Kursgebühr nicht gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	KonsumentInnen
<b>Mitzubringen:</b>	Behälter für Sauerteig und Kostproben sowie Kochschürze mitnehmen.

### Verfügbare Termine