
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

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

Verfügbare Termine