Unser täglich Brot gib uns heute

Teil 2 für Fortgeschrittene

In diesem Brotworkshop steht vor allem das Verfeinern und Gestalten von Brot, Weckerln und Co. am Programm. Ebenso werden Brotfehler bzw. Problematiken bei der Teig- oder Sauerteigherstellung ein Thema sein. Weiters beschäftigen wir uns mit der langen Teigführung, welche Brot noch bekömmlicher macht. Sie sind herzlich eingeladen, aktiv mitzuarbeiten und sich von den verschiedenen Variationen inspirieren zu lassen.

Termin: Sa, 01. April 2023
Uhrzeit: 09:00 - 13:00 Uhr

Referentin: Seminarbäuerin Nina Lederer
Kursort: landw. Bezirksreferat Oberwart

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.
Kursbeitrag: € 36,--

Hier geht's zur Onlineanmeldung!
Anmeldung/Auskunft

BR Oberwart
T: 03352/32308
M: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmeldung bis spätestens: Fr, 24. März 2023

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitnehmen!