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.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.
Mitzubringen:	Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at