Aromatische Duftbrote und saftige, langzeitgeführte Weizen- und Roggenbrote

Ein vielfältiger Brotbacktag mit viel neuem Wissen lädt zum Mitmachen ein. Mit natürlichen Zutaten aus der Natur werden verschiedenen Teigen wunderbare Düfte eingehaucht. Überaus beliebt und Garant für bestens verdauliches Brot ist die Langzeitführung von Roggenteigen mit Natursauerteig und ohne Germ. Die verschiedenen Weizensauerteige lassen luftig lockere, grobporige Brote und Gebäcke zu und sind ein weiterer Schritt in eine größere Brotvielfalt für die Kunden und auch die eigene Familie.

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	130,00 € Kursgebühr nicht gefördert 65,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	BrotproduzentInnen, DirektvermarkterInnen und allgemein am Thema interessierte Personen, die über Vorkenntnisse verfügen
Mitzubringen:	Bitte Kochschürze, Dosen oder Sackerl für Kostproben und Glas für Sauerteig mitbringen.

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at