Willkommen in der Pizzawerkstatt!

Entdecken Sie die Kunst des Pizzabackens in unserem einzigartigen Kurs, der sich ganz dem Herzstück jeder Pizza widmet: dem perfekten Pizzateig! Lernen Sie die Geheimnisse des Teigmachens und das richtige Schleifen der Teigkugeln, um eine luftige und knusprige Pizza zu kreieren. Egal, ob Sie Anfänger oder Pizzaliebhaber sind, unser Seminarbauer zeigt Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie Ihre eigenen Pizza-Meisterwerke zaubern. Am Ende des Kurses werden Sie nicht nur mit dem Wissen um den perfekten Pizzateig ausgestattet sein, sondern auch praktische Fähigkeiten erworben haben, um Ihre eigene Pizza zu Hause zu kreieren.

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, einige Dosen für Kostproben und etwas Alufolie mitnehmen.

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at