

Unser tägliches 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:	Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.
Mitzubringen:	Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Verfügbare Termine

17.01.2026 14:30, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	17.01.2026 14:30
Ende	17.01.2026 18:30
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart
Information	Anmeldung: bis spätestens Fr, 09.01.2026 erforderlich (03352/32308 od. office@oberwart.lk-bgld.at)
Kursnummer	1-0013370
Trainer:in	Nina Lederer
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland