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

16.01.2027 14:30, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	16.01.2027 14:30
Ende	16.01.2027 18:30
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart
Information	Anmeldung: bis spätestens 08.01.2027 erforderlich (03352/32308 od. office@oberwart.lk-bgld.at)
Kursnummer	1-0013666
Trainer:in	Nina Lederer
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland
Termin 1	16.01.2027, 14:30 - 18:30 Uhr

© 2026 - lfi.at