

---

## 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