

Ran an die Pizza

Pizza kann viel mehr als nur rund und klassisch! In diesem abwechslungsreichen Kurs entdecken wir verschiedene Pizza-Varianten und verwandeln Teig in leckere Pizzaschnecken, Muffins und knusprige Pizzastangerl. Dabei gibt es auch spannende Einblicke in die Welt des Mehls und Tipps für den perfekten Pizzateig.

Gemeinsam wird geknetet, geformt, gebacken und natürlich genossen!

Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitnehmen!

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 und Dosen für Kostproben mitbringen.

Verfügbare Termine

09.01.2027 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	09.01.2027 09:00
Ende	09.01.2027 13:00
Örtlichkeit	LK Seminarküche, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Stephanie Biricz, Tel 02682/702- 703, stephanie.biricz@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013691
Trainer:in	Norbert Lederer
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland