

Sauerteig und Vollkorngebäck

Brot und Gebäck mit Sauerteig und/oder Vollkornanteil gehört zu einer ausgewogenen Ernährung und ist noch dazu geschmacklich sehr vielseitig und abwechslungsreich. Knusprig, kernig, vollwertig - Sauerteig- und Vollkornbrote liefern wertvolle Inhaltsstoffe und können aus heimischen Lebensmitteln ganz einfach in jeder Haushaltsküche hergestellt werden. Wir zeigen Ihnen wie einfach das sein kann.

Neben vielen erprobten Rezepten zum Daheim Ausprobieren gibt es noch einige Tipps rund ums Backen - damit Ihr Brot garantiert gelingt!

Inhalt:

- Tipps und Tricks zur gelungenen Sauerteigführung
- Herstellung verschiedener Gebäckstücke

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 39,00 (inkl. Kursunterlagen, exkl. Lebensmittelkosten)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Sackerl für Kostproben

19.01.2022 19:00, Saalfelden

Ort	Saalfelden
Beginn	19.01.2022 19:00
Ende	19.01.2022 22:00
Örtlichkeit	VS Saalfelden Bahnhof, Josef-Riedler-Straße 7, 5760 Saalfelden
Information	Romana Huber, Tel 0662/641248-337
Kursnummer	5-0011146
Trainer/in	Edith Handl-Herzog

26.04.2022 19:00, Saalfelden

Ort	Saalfelden
Beginn	26.04.2022 19:00
Ende	26.04.2022 22:00
Örtlichkeit	VS Saalfelden Bahnhof, Josef-Riedler-Straße 7, 5760 Saalfelden
Information	Romana Huber, Tel 0662/641248-337
Kursnummer	5-0011147
Trainer/in	Edith Handl-Herzog