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

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	43,00 € Kursgebühr exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Sackerl für Kostproben

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at