

Selbst Brot backen lernen - Kurse zu verschiedenen Themen:

Ob Dinkelweckerl, Käsestangerl, Kornbaguette, Salzstangerl, Schwarzbrot, Sauerteigbrot oder Vollkorngebäck - unsere Seminarbäuerinnen zeigen Ihnen wie einfach es ist, vollwertiges, gesundes Brot zuhause selbst zu backen. Profitieren Sie auch von der Erfahrung unserer Seminarbäuerinnen und erhalten Sie, neben einem Rezeptheft mit vielen erprobten Rezepten, Tipps und Tricks rund ums Backen - damit Ihr Brot garantiert gelingt!

Thema: Brot und Gebäck für Genießer

Bei diesem Kurs werden verschiedenste Brotsorten und Kleingebäck gebacken. Von den Grundlagen des Brotbackens bis hin zum Formen von Weckerln und Salzstangerln. Sie erhalten eine umfassende Sammlung an Rezepten für Brot und Gebäck wie zum Beispiel Fladenbrot, Buttermilchbrot, Bauernbrot, Laugengebäck, Knäckebrot und vieles mehr.

Thema: Sauerteig und Vollkorngebäck

Brot und Gebäck mit Sauerteig oder Vollkornanteil liefern wertvolle Inhaltsstoffe und sind noch dazu geschmacklich sehr vielseitig und abwechslungsreich. In diesem Kurs wird genau erklärt wie Sie einen Sauerteig herstellen und damit arbeiten. Sie erhalten auch eine umfassende Sammlung an Rezepten für Topfen-Roggenbrot, Bauernbrot, Wachauer Laibchen, Mehrkorneckerl, Kornbaguette, Müsliweckerl und vieles mehr.

Thema: Party und Grillgebäck

Sie haben zu einer Feier eingeladen und wissen nicht so recht, womit Sie Ihre Gäste überraschen sollen? Wir zeigen Ihnen, wie man aus den einfachsten Teigen, mit vielen kreativen Ideen verschiedenste Variationen von Kleingebäck zaubert. Sie erhalten Rezepte für gefüllte Weckerl, Grissini, Partystangerl, Pizzaring, Zupfbrot und viele kreative Aufstriche und Pestos - um nur einen kleinen Auszug aus dem Rezeptheft zu nennen.