Brotbackstube mit Eva Lipp

Das Selberbacken von Brot und Gebäck mit regionalen Zutaten ist derzeit total in. Um möglichst viel Abwechslung am Speiseplan und genug Auswahlmöglichkeit für die ganze Familie zu haben gibt´s an diesem Kurstag viele verschiedene Brot- und Gebäckvarianten. Besonders innovative Formen und die verschiedensten Lebensmittelkombinationen werden im Laufe des Tages geknetet, geformt und gebacken.

Inhalt:
- Verschiedene Ausformungsmöglichkeiten von Brot – besonders innovativ
- Neue Gebäckideen
- Besondere Lebensmittelkombinationen
- Backen von vielen verschiedenen Broten und Gebäcken

Information

Kursdauer:	9,6 Einheiten
Kursbeitrag:	87,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibzeug, Schürze, kleines Gefäß für Sauerteig, Korb für Gebäck

Verfügbare Termine