Alles rund ums Backen

Unsere Seminarbäuerin zeigt Ihnen, wie einfach das Backen mit regionalen Zutaten ist. Sie lernen wie man verschiedenste Gebäcke wie Bauernbrot, Knäckebrot, Baguette, Kornweckerl aus Sauerteig und Vollkornmehlen herstellt. Neben köstlichen Brot- und Gebäckrezepten werden auch Buchteln, Zimtschnecken, Kipferl und anderes traditionelles Gebäck aus Germteig gebacken. Zahlreiche Tipps und Tricks zur richtigen Teigführung, Wissenswertes über Mehlsorten und deren Eigenschaften werden auch besprochen.

Die Lebensmittelkosten sind nicht im Kurspreis inkludiert und werden beim Kurs vor Ort in bar kassiert.

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Sackerl für Kostproben
Anrechnung:	3 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at