
Brotbacken mit Sauerteig

Brot und Gebäck mit Sauerteig gehört zu einer ausgewogenen Ernährung und ist noch dazu geschmacklich sehr vielseitig und abwechslungsreich. Knusprig, kernig, vollwertig - Sauerteig liefert 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

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

Information

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

Verfügbare Termine