

---

## Alles rund ums Backen

Der verführerische Duft von frischem Brot zieht durch das ganze Haus. Wir zeigen Ihnen wie einfach es ist in einer normalen Haushaltsküche verschiedenste Brotsorten und Kleingebäck zu backen. Von den Grundlagen des Brotbackens bis hin zum Formen von Weckerln oder Salzstangerln entführen wir Sie in die Welt des Brotbackens. Zuhause Brot und Gebäck backen wird Ihnen von nun an gelingen - weil es einfach und schnell geht und weil frisches und selbstgemachtes Brot einfach besser schmeckt!

Inhalt:

- Backen von verschiedenen Brotsorten und Kleingebäck
- Tipps und Tricks zur gelungenen Teigführung

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

---

### Information

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

### Verfügbare Termine