

Lievito madre Chibatta, Focaccia und Weizensauerteig

Entdecken Sie die Kunst des Brotbackens in unserem spannenden Kurs! Haben Sie sich schon immer gefragt wie man das perfekte Ciabatta mit einer knusprigen Kruste und einer luftigen, aromatischen Krume zaubert? Oder möchten Sie lernen wie man eine köstliche Focaccia mit frischen Kräutern und Olivenöl zubereitet? In diesem Kurs erfahren Sie alles über die Geheimnisse des traditionellen Brotbackens mit Lievito Madre und Weizensauerteig.

Inhalt:

- Theoretische Grundlagen: Vorteile und natürliche Aromen der Hefe, um die Textur des Brotes zu beeinflussen.
- Praktische Übungen: Schritt für Schritt wird gelernt wie man Lievito Madre ansetzt und verwendet
- Tipps und Tricks: wertvolle Tipps zur Teigbearbeitung, Gärung und richtigem Backen

Information

Kursdauer:	4,8 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

10.04.2026 14:00, Wals

Ort	Wals
Beginn	10.04.2026 14:00
Ende	10.04.2026 18:00
Örtlichkeit	Bauerngasse 12, 5071 Wals
Information	Anna Rehr, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehr@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013015
Trainer:in	Anna Kaufmann
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg