

Brot und Gebäck für Genießer

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

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Mit zu bringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Sackerl für Kostproben

Verfügbare Termine

14.01.2026 19:00, St. Johann im Pg.

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	St. Johann im Pg.
Beginn	14.01.2026 19:00
Ende	14.01.2026 22:00
Örtlichkeit	Polytechnische Schule St. Johann , Wagrainerstraße 13, 5600 St. Johann im Pg.
Information	Anna Rehrl, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehrl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013132
Trainer:in	Sabrina Radacher
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg