
Best of mit Eva Maria Lipp

Entdecken Sie die Vielfalt des Brotes

Verschiedene Teige gefüllt und ungefüllt, belegt oder fein bestrichen lassen eine große Vielfalt zu. Gebacken werden beste Brote - natürlich mit Sauerteig - mit Brüh- und Quellstück, saftige Gebäcke für das Frühstück, süß und pikant gefüllte Germ Gebäcke als Jause oder zum Kaffee, ein feiner Strudel und Beugel aus kaltem Germteig, süße Plunderteigvariationen, liebevoll gefertigte Faschingskrapfen und weil so beliebt als Abschluss eine luftige Pizza und ein feiner Flammkuchen zum Genießen.

Ein himmlischer Kurs für backfreudige Personen wartet auf sie. Viele Tipps und Tricks sind in keinem Buch zu lesen, aber von einer sehr erfahrenen Referentin in diesem Bereich kann man sehr viel lernen und verstehen. Lassen sie sich zu diesem "Best off" verführen, denn dieser Kurs ist eine einmalige Geschichte.

Referentin: Dipl.Päd. Ing. Eva Maria Lipp, Zertifizierte Paneologin, vielfache Buchautorin, Brotsensorikerin, Leiterin von Eva`s Koch- und Backatelier in Leoben, Trägerin des Steirischen Heimatpreises für nachhaltige Lebensmittelkultur