
Die Kunst des Brotbackens

Gemeinsam beschäftigen wir uns mit den Grundlagen der Teigherstellung, der Auswahl geeigneter Mehle sowie der richtigen Verarbeitung von Hefe- und Sauerteigen. Sie erfahren, worauf es beim Kneten, Gehenlassen und Backen ankommt und wie Geschmack, Kruste und Krume optimal gelingen. Neben klassischem Bauernbrot werden verschiedene Brotsorten und kreative Variationen vorgestellt.

Unter fachkundiger Anleitung setzen Sie das Gelernte direkt in die Praxis um und erhalten wertvolle Tipps für das Brotbacken zu Hause. So gelingt es Ihnen, mit natürlichen Zutaten und handwerklichem Geschick, aromatische Brote für Familie und Freunde zu backen.

Kursinhalte:

- Grundlagen des Brotbackens
- Mehlkunde und Rohstoffauswahl
- Arbeiten mit Hefe und Sauerteig
- Teigführung, Kneten und Formen
- Backtechniken für knusprige Krusten und lockere Krumen
- Herstellung verschiedener Brotvariationen
- Praktische Tipps für das Brotbacken zu Hause

Die Lebensmittelgebühren werden von der Referentin bar im Kurs eingesammelt!

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen

Verfügbare Termine

18.11.2026 18:30, Sankt Veit im Pongau

Ort	Sankt Veit im Pongau
Beginn	18.11.2026 18:30
Ende	18.11.2026 21:30
Örtlichkeit	Niederuntersberg 10a, 5621 Sankt Veit im Pongau
Information	Anna Rehl, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013544
Trainer:in	Sabrina Radacher
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg