

Duftendes Brot und Gebäck - ganz einfach selber machen

Ein Praxiskurs für alle, die duftendes Brot und herhaftes Gebäck aus der eigenen Küche schätzen und Sauerteig selbst herstellen möchten. Erleben Sie die Fülle reizvoller Brotideen von knusprig-leicht bis kernig-vollwertig. Neben verführerisch duftenden Brotspezialitäten gibt es noch viele Tipps rund um das Brot backen. Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	40,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	Behälter für etwaige Kostproben (z.B. Papiersackerl/Stoffsackerl für Brot), bequeme Schuhe, Schreibzeug, Schürze, gut verschließbares Gefäß für Sauerteig z.B. Schraubverschlussglas

Verfügbare Termine