Gut Ding braucht Weile - Langzeitführung beim Brot

Anhand verschiedener Vorteige, Führungsarten, Sauerteige, Brühstücke und Kochstücke werden verschieden Backwaren, wie mürbe Kipferl mit Übernachtgare, Kürbiskernbrot, Weizensauerteigbrot (backhefefrei), Hausbrot langzeitgeführt, Briocheknöpfe, Körndlbrot uvm. gebacken. Im Theorieteil wird Fachwissen anhand eines Skripts vermittelt, welches alle Rezepte aus dem Kurs, wie auch noch viele weitere enthält. Es können auch Brote zur Verkostung mitgebracht werden, um konstruktives Feedback zu erhalten

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	14 Einheiten
Kursbeitrag:	520,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 200,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Es können Brot zur Verkostung mitgenommen werden, Korb oder ähnliches für die Backwaren, die mit nach Hause genommen werden können, Schürze oder adäquate Bekleidung für die Backstube , Selbstgebackene Brote zur Verkostung und Beurteilung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at