
Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen

Außen knusprig, innen locker und luftig, würzig-aromatisch oder fein im Geschmack, dunkel oder hell, aus Roggen oder Weizen, mit alten Getreidesorten oder handelsüblichen Mehlen, mit Sauerteig oder Hefe? Fragen über Fragen, die sich alle stellen, die Brot aus dem eigenen Backofen zaubern wollen. In diesem Kurs werden sie beantwortet. Denn wir starten das spannende und leckere Abenteuer Brotbacken - vom rustikalen Bauernbrot bis zum fluffigen Gebäck. Bei diesem praktischen Kurs liegt ein magischer Brotbackduft in der Luft! Gemeinsam wird geknetet, geformt, gebacken und natürlich verkostet. Unsere erfahrenen Seminarbäuerinnen vermitteln die Basics des Brotbackens und zeigen, dass Sauerteig machen keine Hexerei ist. Natürlich liefern sie viele gelingsichere Rezepte für zu Hause, verraten bewährte Techniken und ihre besten Tipps für zahlreiche Brotvariationen und -formen. Ob herzhaft-knusprig, vollwertig-kernig oder duftig-würzig - in diesem Praxiskurs ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten außerdem eine reich bebilderte, tolle Rezeptbroschüre mit weiteren Rezepten zum Nachbacken für zu Hause. Ob Brotback-Neuling, neugieriger Selbermacher, backwütiger Teenie oder Oldie - gemeinsam „BACKEN“ wir es!

Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

Information

Verfügbare Termine

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), gut
verschließbares Gefäß für Sauerteig z.B.
Schraubverschlussglas, Kugelschreiber, Schürze,
bequeme Schuhe
