Die Kunst des Handgebäcks

Kleingebäcke auf Meisterniveau
Kleingebäck neu entdecken:

In 2 Tagen entstehen knusprige Meisterstücke – von Kaisersemmeln bis zu kreativen Spezialitäten. Praxisnah und genussvoll.Tauche ein in die faszinierende Welt des handwerklichen Kleingebäcks und entdecke, wie aus einfachen Zutaten echte Meisterstücke entstehen. In diesem intensiven 2-Tages-Backkurs lernst du Schritt für Schritt die Herstellung von klassischem und modernem Handgebäck – von der perfekten Kaisersemmel bis hin zu kreativen, herzhaften Spezialitäten.

Gemeinsam backen wir ein vielfältiges Sortiment an Gebäck und arbeiten mit unterschiedlichen Vorteigen, Führungsarten und traditionellen Techniken. Dabei erhältst du wertvolles Hintergrundwissen, praktische Tipps aus der Bäckerpraxis und ein Gefühl für Teig, Zeit und Qualität.

Ob knusprige Salzstangerl, geflochtene Mohnflesserl oder aromatische Wachauerlaibchen – du lernst, wie du mit handwerklichem Können und dem richtigen Know-how dein Gebäck auf ein neues Niveau hebst.

Änderungen vorbehalten

14 Unterrichtseinheiten
Kursbeitrag gefördert: € 170,00
Kursbeitrag nicht gefördert: € 450,00
Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung veranstaltergefördert.
Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer: 2551