



Seminartermin

Dienstag, 29. Oktober 2024,
9.00–17.00 Uhr

Seminarort:

Bildungszentrum Ehrental
Ehrentaler Straße 117-119
9020 Klagenfurt

Anmeldung:

bis spätestens 21. Oktober 2024
LFI Kärnten
Tel. 0463/5850-2500
office@lfi-ktn.at



LFI-Kursnummer: 2-0027673

Teilnehmerbetrag:

€ 110,- gefördert für Landwirt:innen

Referentin:

Dipl. Päd. Ing. Eva
Maria Lipp
Brotexpertin und
zertifizierte Paneologin



© Eva Maria Lipp

Mitzubringen:

eigenen Sauerteig (wenn vorhanden) zum
Vergleichen, Schraubverschlussglas für
Sauerteig, Korb für die fertigen Brote

Information & Organisation:

Dipl. Päd. Margit Drobesch
LK Beratung
Tel.: 0463/5850-3140

Mein Freund der Sauerteig

Sauerteigbrote und Variationen für bäuerliche Direktvermarkter

In diesem Brotbackkurs dreht sich alles um das Herzstück des Brotbackens: **den Sauerteig**. Hier lernen Sie Schritt für Schritt, wie Sie Ihr eigenes Brot mit natürlichen Zutaten und traditionellen Techniken backen können.

Ob die richtige Mehlauswahl, die Kunst des Mischens und Knetens, das Formen des Teiges oder das Backen selbst. Der Schwerpunkt liegt dabei auf dem Sauerteig, der als Basis für jedes Roggenbrot unverzichtbar ist, sich aber auch hervorragend für andere Mehlsorten eignet. Von der Herstellung und Pflege des Sauerteigs, über seine Verarbeitung bis hin zur richtigen Lagerung erfahren Sie alles, was Sie wissen müssen.

Unter der fachkundigen Anleitung unserer Brotexpertin, Dipl. Päd. Ing.in Eva Maria Lipp, lernen Sie die Theorie und setzen das Gelernte praktisch um.

Vom ersten Handgriff bis zum Genuss des frisch gebackenen Brotes – jeder Schritt wird ausführlich und verständlich erklärt.