
Brot backen mit Christina - eine Bäuerin, die bäckt und bloggt

Freude und ein bisschen Stolz. Kann man spüren, wenn man den Backofen aufmacht und das duftende, selbst gemachte Brot herausnimmt. Brotbacken ist einfach und schön. Christina Bauer, die bekannte Foodbloggerin und Seminarbäuerin aus Salzburg zeigt alle Basics die man rund um das Brot wissen muss. Den Brotbacken ist doch ein bisschen mehr als Mehl, Salz, Wasser und Hefe zu verkneten und in den Ofen zu schieben. Was macht ein Mehl zu einem guten Mehl? Darf das Brot aus dem Ofen oder möchte es noch ein bisschen im Warmen bleiben? Was tun, wenn das Brot nicht aufgeht und blass ist, statt luftig, kross und schön gebräunt. Welche Brotgewürze machen mein Brot besonders lecker. Schritt für Schritt zum eigenen Brot. Darüber hinaus gibt Christina Informationen und Erfahrungen zu Ihrer Medientätigkeit weiter und zeigt deren Vor- und Nachteile auf.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 60,00 (gefördert für Landwirte exkl. Lebensmittelkosten); € 120,00 (ungefördert exkl. Lebensmittelkosten) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter/innen
Anrechnung:	7 Stunde(n) für Kärntenwerbung,