
Reindlingkurs mit Kleingebäck & Osterzöpfen

Gemeinsam stellen wir verschiedene Grundteige für Reindling, Brötchen und Kleingebäck wie Salzstangerl, Schusterlaibchen, Dinkelweckerln, Vollkorngebäck, Baguette, Osterzöpfe und Pizzabrötchen etc. her. Außerdem erhalten Sie Informationen zu Getreidearten, Mehlen, Einkauf und Lagerung.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 20,00 (Kursbeitrag)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose
