

---

## Aufzeichnung Cookinar: Weckerl und Kleingebäck

Schritt für Schritt werden dir die verschiedenen Grundteige für Brötchen und Kleingebäck wie Salzstangerl, Schusterlaibchen, Dinkelweckerln, Vollkornweckerln und Baguette gezeigt. Informationen zu Getreidearten, Mehlen, Einkauf und Lagerung ergänzen das Programm.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	2 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	20,00 € Teilnehmerbeitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung

### Verfügbare Termine

#### Onlinekurs

Örtlichkeit	<a href="https://e.lfi.at">https://e.lfi.at</a>
Trainer:in	Sylvia Schilcher
Veranstalter	LFI Kärnten Verein