

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.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 20,00 (Teilnehmerbeitrag)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

01.01.2021 14:00,

Beginn	01.01.2021 14:00
Ende	31.12.2021 15:30
Kursnummer	2-0022969
Trainer/in	Sylvia Schilcher