
"Germteig leicht gemacht - Germteig Grundkurs"

Die Herstellung von Germteig ist weder Hexerei, noch eine Kunst. Mit dem richtigen Grundwissen und einigen Tipps gelingt es garantiert und es können viele schmackhafte Gebäckstücke zubereitet werden.

In gemütlicher Atmosphäre erlernen Sie die Grundlagen der Germteigherstellung und Verarbeitung. Ebenso erhalten Sie Basiswissen über die diversen Mehle und Mehltypen sowie deren Verwendung.

Freuen Sie sich auf einen schönen Abend mit dem Duft von herrlich selbstgemachtem Gebäck, wie Salzstangerl und Vollkornweckerl, Laugengebäck und Pizzaschnecken, Brioche und Dinkelbrot.

Information

Kursdauer: 3,5 Einheiten

Kursbeitrag: 21,00 € Teilnehmerbeitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Mitzubringen: Kochschürze und Geschirrtuch

Verfügbare Termine