

## Bunte Brotvielfalt - für Anfänger

In diesem Kurs werden unter der fachkundigen Anleitung der Seminarbäuerin verschiedenste Brote zubereitet – vom klassischen Mischbrot über Wurzelbrot, Ruck-Zuck-Brot bis hin zu Buttermilchbrot und einigen mehr. Jeder Kursteilnehmer stellt sein eigenes, saftiges Brot her. Informationen zur Sauerteigherstellung, Getreidearten, Mehlen, Einkauf, Lagerung und Brotfehler ergänzen das Programm.

**Mitzubringen:** Schürze, Papiersackerl oder Korb, Geschirrtücher

**Kosten:** € 49,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

**Anmeldung:** bis 20. Oktober 2023 bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/2192374)

### Information

<b>Kursdauer:</b>	3,5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	49,00 € Teilnehmerbeitrag inkl. Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung Broschüre
<b>Fachbereich:</b>	Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und Ernährung
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze, Papiersackerl oder Korb, Geschirrtücher

### Verfügbare Termine