

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.

Verfügbare Termine

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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 03.11.2025