
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

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

Verfügbare Termine