Backen mit Sauerteig - Brot & Gebäck

Brot aus Sauerteig ist gut verträglich, hat ein ausgezeichnetes Aroma und ist lange haltbar. Selbst gemacht schmeckt es natürlich am besten!

Lerne in diesem Workshop die Grundlagen des Backens mit Sauerteig, vermehre deinen eigenen Teig und backe dein vielleicht erstes Brot.

* Sauerteig: Herstellung, Chemie, Pflege, ...

* verschiedene Getreidesorten

* Verkostung

* Rezepte

* Herstellung von Brot aus Sauerteig

* Herstellung von verschiedenem Gebäck aus Sauerteig

* Sauerteig im Glas für zuhause

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Interessierte, Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Kräuterpädagog:innen
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

08.11.2024 15:00, Kilb

Ort	Kilb
Beginn	08.11.2024 15:00
Ende	08.11.2024 19:00
Örtlichkeit	Pfarrtreff Kilb, Kirchenweg 3, 3233 Kilb
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0083246
Trainer:in	Angela Heher
Veranstalter	LFI Niederösterreich

01.01.2027 00:00, Kilb

Ort	Kilb
Beginn	01.01.2027 00:00
Ende	02.01.2027 00:00
Örtlichkeit	Pfarrtreff Kilb, Kirchenweg 3, 3233 Kilb
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0083236
Trainer:in	Angela Heher
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2024 - lfi.at