

---

## koch.werkstatt.mold: Brot und Gebäck selbst backen

Brot - täglich auf unserem Speiseplan: Was ist Brot - wie wichtig ist Brot für unsere Ernährung und wie wird es gemacht? Ein Thementag rund um unser ursprüngliches Lebensmittel. Verschiedene Getreide wie Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer, Hirse, Mehltypen, Vollmehl; Zubereitung von verschiedenen Brotsorten und Kleingebäck, Verfeinerung mit Nüssen, Zwiebel, Mohn und Kürbiskernen werden behandelt. Ebenso Tipps und Tricks für die einfache Zubereitung.

---

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 60,00 (pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung))
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Mitzubringen:</b>	Hausschuhe, Schürze, Geschirrtuch, Plastikbehälter für Kostproben

---