

## Brotbacken am Grill & Steak-Tasting

Lass dich von den vielfältigen Möglichkeiten überraschen! Die frischgebackene Grillstaatsmeisterin und Kräuterpädagogin Jenny Gruber zeigt in diesem 6-stündigen Kurs genau, wie es geht. Von der Herstellung eines Sauerteiges über die Langzeitführung, der Gare im Simperl (Peddigrohr Gärkorb) oder dem Backen mit Hefe; die Brote werden frei geschoben, in der Form und im Dutch Oven gebacken. Keine Angst, es gibt auch "schnelles Brot" vom Grill. In der Kursgebühr enthalten sind: Lebensmittel und Getränke (Alkoholausschank nur in verzehrblichen Mengen), Kursunterlagen mit Rezepten

Programm:

Ciabatta mit 12 Stunden Langzeitführung

Baguettes mit Fichtenwipferlsalz

Erdäpfel-Bierbrot im Dutch Oven

Schüttelbrot - dieses "Überlebensbrot" hält ein halbes Jahr

Rauchiges Speckgrillbrot mit Nüssen

Steckerlbrot

Das schnellste Grillbrot der Welt mit BBQ RUB

Langsemeln, Salzstangerl & Co als Partystern

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	6 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 100,00 (Euro pro Person)
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	alle Interessierten

#### 26.05.2020 14:00, Pyhra

Ort	Pyhra
Beginn	26.05.2020 14:00
Ende	26.05.2020 20:00
Örtlichkeit	LFS Pyhra, Kyrnbergstraße 4, 3143 Pyhra
Information	Jennifer Gruber, Tel +43 27452393
Kursnummer	S20PY4985