
"Kreative Brotideen - raffiniert und selbstgebacken"

Dieser Kurs ist für die Kurssaison 2020/21 aufgrund Covid-19 leider abgesagt. Sie können sich gerne jederzeit auf unsere Interessentenliste setzen lassen.

Für alle, die eine Vielfalt an Brotspezialitäten backen und kennen lernen wollen. Ob Knopfbrot, Zupfbrot, Zwiebelbrot, Molkebrot, Kletzenbrot, oder ein Ciabatta oder Focaccia. Aber auch ein Roggenbrot mit Langzeitführung finden Sie in der neuen Rezeptbroschüre. In diesem Spezialbackkurs werden verschiedene Brote gefertigt mit speziellen Zutaten und innovativen Herstellungsverfahren, wie zum Beispiel bei der Brotlasagne. Lassen Sie sich vom Brotduft verführen!

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 65,00 (pro Person inkl. Lebensmittelkosten)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	KonsumentInnen
Mitzubringen:	Schürze