koch.werkstatt.mold: Brot und Gebäck selbst gebacken

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.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	60,00 € Teilnehmerbeitrag (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Hausschuhe, Schürze, Geschirrtuch, Plastikbehälter für Kostproben

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at