

Komm & Koch mit der Bäuerin: Langzeitführung - Brot & Gebäck für Fortgeschrittene

„Gut Ding braucht Weile“: Diese Weisheit hat gerade bei Brot und Gebäck ihre Gültigkeit. Bei der „Langzeitführung“ muss der Teig zwischen den Arbeitsschritten immer wieder ruhen. Mit dieser ausgedehnten Gärung und den verschiedenen Vorteigen verbessern sich der Geschmack, die Bekömmlichkeit und die Haltbarkeit von Brot, Gebäck oder Striezeln. Lernen Sie in diesem Spezialkurs die hohe Schule des Brotbackens mit Langzeitführung! Vorkenntnisse zum Thema Brot backen sind erforderlich!

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	60,00 € Teilnehmerbeitrag Kochkurse
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	- Kochschürze (wenn vorhanden)- Lebensmittelkosten von ca. 15€ werden vor Ort einkassiert

Verfügbare Termine