Backen mit Sauerteig - Brot & Gebäck

Brot aus Sauerteig ist gut verträglich, hat ein ausgezeichnetes Aroma und ist lange haltbar. Selbst gemacht schmeckt es natürlich am besten!

Lerne in diesem Workshop die Grundlagen des Backens mit Sauerteig, vermehre deinen eigenen Teig und backe dein vielleicht erstes Brot.

* Sauerteig: Herstellung, Chemie, Pflege, ...

* verschiedene Getreidesorten

* Verkostung

* Rezepte

* Herstellung von Brot aus Sauerteig

* Herstellung von verschiedenem Gebäck aus Sauerteig

* Sauerteig im Glas für zuhause

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Interessierte, Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Kräuterpädagog:innen
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at