
Cookinar-Zeit is: Vom Sauerteig zum Brotlaib - Brotbacken für Einsteiger

Hast du schon mal selbst Brot gebacken? Unser Cookinar führt dich in einfachen Schritten durch den spannenden Prozess vom ersten Sauerteigansatz bis zum fertigen gebackenen Brotlaib. Erfahre welche Mehle zum Brotbacken geeignet sind, welche Gewürze dein Brot verfeinern und welche Backutensilien unverzichtbar sind.

Unsere Brotbotschafterin erklärt die Sauerteigherstellung und das Brotbacken einfach und verständlich. Versprochen - nach diesem Cookinar kannst du dein Brot selber backen.

Was ist ein Cookinar:

Cookinare sind Internet-Kochseminare, die LIVE direkt aus der Küche kommen. Die Seminarbäuerin verrät nützliches Wissen und zeigt die Zubereitung von Gerichten praktisch vor. Während Sie alles am Bildschirm mitverfolgen, können Sie sich bequem Notizen machen. Oder jederzeit Ihre Fragen stellen, die gerne und sofort beantwortet werden! Freuen Sie sich darauf!

Information

Kursdauer:	1,5 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 € Teilnahmebeitrag Komm&Koch
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle, die gerne kochen!

Verfügbare Termine