Backen mit Sauerteig - Brot & Gebäck

Brot und Gebäck aus Sauerteig sind gut verträglich, haben ein ausgezeichnetes Aroma und sind 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

Ländliches Fortbildungs Institut

Niederösterreich

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Interessierte, Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Kräuterpädagog:innen

Verfügbare Termine

19.11.2027 15:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	19.11.2027 15:00
Ende	19.11.2027 19:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0097678
Trainer:in	Angela Heher
Veranstalter	LFI Niederösterreich

01.01.2029 00:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	01.01.2029 00:00
Ende	02.01.2029 00:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0097666
Trainer:in	Angela Heher
Veranstalter	LFI Niederösterreich