Brotbacken im Holzofen in der Wildschönau

Abschalten lernen und genießen, das ist das Motto meiner Seminarangebote am Brentnhof auf 1250m.
Nach einem kleinen Imbiss darf jeder sein Brot kneten und während es im Holzofen ist, bereiten wir einen Teig für Dinkel-Vollkornweckerl zu.
Weiters backen wir ein schmackhaftes Vollkornbrot, verfeinern Aufstriche mit Wildkräutern und kochen gemeinsam eine Kartoffelsuppe mit regionalem, saisonalem Gemüse.
Als Nachtisch gibt es eine süße Überraschung!
Wir lassen uns unser selbstgemachtes Mittagsessen auf der Terasse oder in der gemütlichen, alten Bauernstube schmecken und den Tag gemütlich ausklingen.

Brot steht nahezu täglich auf unserem Speiseplan, leider zählt es zu den Lebensmitteln die am häufigsten weggeworfen werden. Durch dieses Seminar am Brentnhof in Oberau wird die hohe Wertigkeit der Lebensmittel bewusst gemacht.

Die Teilnehmenden bekommen ein Rezeptheft und ein selbstgebackenes Brot aus dem Holzofen mit nach Hause.
Alle Rezepte sind für jeden Herd geeignet!

© 2024 - lfi.at

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	47,00 € Teilnahmebeitrag (plus € 15 Materialkosten)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle Interessierten, Gruppenanmeldungen möglich
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine

© 2024 - lfi.at