
Brotbacken mit Vollwertmehl

Grundsätzliches zum Brotbacken: Mehlsorten, Triebmittel, Gewürze, Flüssigkeiten, Backtemperatur. Getreide und die daraus hergestellten Produkte sind unverzichtbare Vitamin- und Mineralstoffspender. In diesem Kurs werden verschiedene Brot- und Gebäcksorten (wie z. B.: Hausbrot, Blitzbrot, Eiweißbrot, Bauernweckerl und Knäcke Brot) aus Vollwertmehl hergestellt. Inkl. Rezeptheft und wertvolle Tipps. Hinweis: Zusätzlich im Rezeptheft hefefreies Weckerl und Baguette.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	27,00 € Teilnahmebeitrag (plus € 6 für Kostproben)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	alle Interessierten
Mitzubringen:	Brotsackl oder Brotdose

Verfügbare Termine