

---

## Cookinar: Brotbacken mit Vollwertmehl

Getreide und die daraus hergestellten Produkte sind unverzichtbare Vitamin- und Mineralstoffspender. In diesem Cookinar wird Wissenswertes über Mehlsorten, Treibmittel, Gewürze, Flüssigkeiten und Backtemperatur besprochen. Es werden verschiedene Brot- und Gebäcksorten aus Vollwertmehl wie Blitzbrot, Schinken/Käse-Stangerl, Eiweißbrötchen und Knäckebrot gebacken. - Inklusive wertvolle Tipps und Rezeptheft.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	2 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	25,00 € Teilnahmebeitrag Webinar
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	alle InteressentInnen, gesundheitsbewusste KonsumentInnen

### Verfügbare Termine