
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

Kursdauer: 2 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 € Teilnahmebeitrag Webinar

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: alle InteressentInnen, gesundheitsbewusste
KonsumentInnen

Verfügbare Termine