
Baguette - Der knusprige Klassiker in seiner Vielfalt

Das Baguette ist ein beliebter Klassiker im Alltag, egal ob zum Frühstück, zum Mittagessen oder zum Jausnen. In diesem praktischen Kurs werden einfache schnelle Baguettes, aber auch verschiedene Teige mit Langzeitführung zubereitet. Vom Germteig, über Poolish, Sauerteig und Vollkornteig mit Brühstück, lernen wir die vielfältigen Zubereitungstechniken kennen und backen unsere eigenen, knusprigen Baguettes. Gemeinsam verkosten und entdecken wir dabei das Geheimnis des Brotaromas und erfreuen uns an verschiedenen Geschmackserlebnissen.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 € Teilnahmebeitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Alle Interessierten

Verfügbare Termine