
Selbstgebackenes Brot - für die eigene Gesundheit

In diesem Kurs erfahren Sie, wie Sie ein wohlschmeckendes Sauerteigbrot mit Roggen, Dinkel und Vollwertmehl zubereiten. Es werden aber auch andere Brotsorten gebacken, z.B. Knäckebrot, Schüttelbrot, kleine Brötchen usw. Vollwertmehl ist ein unverzichtbarer Mineral- und Vitaminspender. Durch die verschiedenen Mehlsorten bringen Sie Abwechslung in Ihr eigenes Brotangebot. Sie erfahren, welche schmackhaften Brote besonders schnell zubereitet werden können.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 € Teilnahmebeitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Alle Interessierten

Verfügbare Termine