

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:	30,00 € plus € 7 Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle Interessierten
Mitzubringen:	Behälter für die Brote, kleines Glas für
	Sauerteig-Ansatz

Verfügbare Termine

02.12.2025 18:00, Weerberg

Ort	Weerberg
Beginn	02.12.2025 18:00
Ende	02.12.2025 21:20
Örtlichkeit	Volksschule Mitterberg, Mitterberg 111, 6133
	Weerberg
Information	Anmeldung bei der Ortsbäuerin Renate
	Wechselberger, T 0676/6416017
Kursnummer	7-1005000
Trainer:in	Annemarie Laiminger
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bezirk
	Schwaz

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 29.10.2025