Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Tirol

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. Kräcker, 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:	32,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle Interessierten
Mitzubringen:	Behälter für die Brote, kleines Glas für Sauerteig-Ansatz

Verfügbare Termine

27.01.2027 18:00, Ainet

Ort	Ainet
Beginn	27.01.2027 18:00
Ende	27.01.2027 21:30
Örtlichkeit	Schulküche, Hnr. 17, 9951 Ainet
Information	Ortsbäuerin Ingrid Holzer, T 0664/8931194
Kursnummer	7-1006232
Trainer:in	Margareth Heinz
Veranstalter	LFI Lienz

© 2026 - lfi.at