

Brotbacken - lerne selbst Brot zu backen

Lassen Sie den herrlichen Duft von frisch gebackenem Brot ab jetzt auch bei Ihnen zu Hause einziehen. In diesem Kurs lernen Sie von unserer Brotspezialistin Eva Maria Lipp Ihr eigenes Brot zu backen. Aus rein natürlichen Zutaten entstehen köstliche Brote: Bauernbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot und vieles mehr steht auf dem Programm. Vom Sauerteig bis zur Verkostung des frischen Brotes wird jeder Schritt im Detail erklärt.

Versprochen, nach diesem Kurs beginnen auch Sie mit dem Brotbacken!

Dieses Kochseminar findet auch in der Frischen KochSchule Feldbach, Leoben und Knittelfeld statt. Weitere Informationen: www.frischekochschule.at

Verfügbare Termine

Information

| | |
|----------------------|--|
| Kursdauer: | 4 Einheiten |
| Kursbeitrag: | € 59,00 () |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung, Gesundheit und Ernährung |
| Zielgruppe: | interessierte Personen |
| Mitzubringen: | Kochschürze, Brotkorb oder Papiertasche |

20.05.2021 17:00, Graz

| | |
|-------------|--|
| Ort | Graz |
| Beginn | 20.05.2021 17:00 |
| Ende | 20.05.2021 21:00 |
| Örtlichkeit | Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz |
| Information | Kundenservice, Tel +43 316 8050 1305 |
| Kursnummer | LFI-20-0390 |
| Trainer/in | Eva Maria Lipp |