

Brot aus dem Lehmbackofen

Im Holz beheizten Lehmbackofen in der Frischen Kochschule (gebaut mit Unterstützung der VS Seegraben und dem Sozialfestival „Tu was, dann tut sich was“) wird die alte Tradition des Brotbackens von Holzofenbrot gezeigt. Das Einschießen der Gebäcke hat etwas ganz Besonderes, Erdiges, Urtümliches an sich. Aber auch anders Gebäcke wie Pizza oder Kleingebäck schmecken aus dem Lehmbackofen sehr gut.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € inkl. Lebensmittel und Unterlagen
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine