Vollkorngebäck

Vollkornbrot und Vollkorngebäck selbst herzustellen ist eine besondere Herausforderung. Sich dieser zu stellen, wird jedoch belohnt – diese Gebäcke sind sehr schmackhaft und tun unserer Gesundheit gut. Der Umgang mit

Vollkornmehl und selbst gemahlenen Mehlen erfordert zusätzliches Wissen, das Ihnen dieses

Seminar in Theorie und Praxis vermittelt.

Inhalt:

- Informationen zur Verarbeitung von Vollkornmehlen

- Kennenlernen neuer Variationen bewährter Rezepturen

- Umsetzung im Praxisteil – Vollkornbrot und Gebäcke

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at