Weizen-, Roggen- und Dinkelgebäcke in Langzeitführung

Unter „Langzeitführung” werden dem Teig mehrere Stunden zur Reifung gegeben und oftmals werden auch Vorteige wie Quell- oder Brühstück eingesetzt. Brot und Gebäcke sind dadurch wesentlich besser verträglich überzeugen auch geschmacklich und bestechen durch die längere Frische. Im Kochworkshop wird mit Weizen- und Dinkelsauerteig ebenso gebacken wie mit Roggensauerteig. Die Verkostung der fertigen Gebäcke wird zeigen, wie sich bester Sauerteig auf die Backqualität positiv auswirkt. Es zahlt sich jedenfalls aus, sich dieser „aromatische Mühe“ zu stellen.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at