Cookinar Brotbackgrundkurs - Sauerteigbrote und Variationen

Einfach geht´s, wenn man weiß wie. In diesem Brotbackgrundkurs-Cookinar werden Ihnen die Basics der Teigführung von der richtigen Auswahl des Mehles bis zum Mischen, Kneten, Ausformen und Backen eines Brotes vermittelt. Der Sauerteig, als Basis jedes Roggenbrotes, aber auch einsetzbar bei jeder anderen Mehlsorte, wird Ihnen vom Ansetzen, Füttern, Verarbeiten und Aufbewahren nähergebracht. Ziel ist es, ausschließlich mit ganz natürlichen Zutaten und traditionellen Herstellungsverfahren Brot zu backen. Nach den Ausführungen von unserer Brotexpertin und Panneologin Dipl. Päd. Ing.in Eva Maria Lipp beginnen auch Sie mit dem Brotbacken!

Einloggen, mitmachen und genießen! Sie backen bei Ihnen zu Hause und sind doch mitten in einem Kochkurs! Nach der Anmeldung werden die Zutatenliste sowie alle notwendigen Informationen und der Einstiegslink zeitnahe zugesendet.

Technische Voraussetzungen:

Breitbandinternetzugang (empfohlen mind. ADSL oder LTE)

PC, Notebook oder Tablet

Lautsprecher und Mikrofon oder Heatset/Kopfhörer

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	25,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen

Verfügbare Termine