Brot backen im Lehmbackofen

Brot selbst zu backen, liegt seit einigen Jahren wieder voll im Trend, doch den besonderen

Geschmack gibt nicht nur die liebevolle Zubereitung mit hochwertigen Zutaten, sondern auch das Backen des Brotes im Holzbackofen.

Bei diesem Workshop wird im mit Holz beheizten Lehmbackofen im Garten unseres Hauses

die alte Tradition des Brotbackens von Holzofenbrot gezeigt.

Die Auswahl und Menge des Holzes, der richtige Zeitpunkt und das Einschießen erfordern viel Fingerspitzengefühl. Diese Form des Brotbackens hat etwas ganz Besonderes, Erdiges, Urtümliches an sich. Auch das Backen anderer Gebäcke wie Pizza oder Kleingebäck im Lehmbackofen wird gezeigt.

© 2026 - lfi.at

Information

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at