Gut Ding braucht Weile

Wer Brotteigen mehrere Stunden Zeit zur Reifung gibt, wird dafür mit herausragendem Geschmack, mehr Bekömmlichkeit und längerer Haltbarkeit von Brot und Gebäck belohnt. Auch Vorteige wie Quell- oder Brühstücke kommen hier zum Einsatz. Nicht nur Brot lässt sich auf diese Art zubereiten, auch Ciabatta, Baguettes oder Striezel danken Ihnen diese Herangehensweise.
Lassen Sie sich von Brotsommelière Christina Thir in die hohe Kunst des Brotbackens einführen.
Vorkenntnisse beim Brotbacken sind erforderlich.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze; Leerbehälter

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at