

## Brot.Back.Genuss, Leoben

Dies ist ein Workshop für alle, die ihr Brot selber backen und perfekt kombiniert genießen möchten. Von der Sauerteigbereitung bis zur Verkostung der Brote in Kombination mit regionalen, saisonalen Lebensmitteln und Getränken wird jeder Schritt genau erklärt.

Brot ist ein Grundnahrungsmittel, harmoniert als Begleiter zu jeder Mahlzeit und eignet sich hervorragend als Snack für Zwischendurch. Gemäß persönlicher Vorlieben oder klassischen Vorgaben gibt es grundsätzlich keine richtige oder falsche Speisenkombination. Jedoch finden wir Gerichte durch unterschiedliche Texturen besonders verlockend, durch kontrastierende Geschmacksrichtungen lassen sich Geschmacksnuancen betonen, ausgleichen oder reduzieren. Sobald wir uns mit Kombinationsmöglichkeiten beschäftigen, gibt es unzählige Varianten, die darauf warten entdeckt und geweckt zu werden. Ihr selbst gebackenes Brot wird noch mehr Wertschätzung erfahren und auf ganz besondere Weise genossen werden.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	53,00 € TN-Beitrag inkl. Lebensmittelkosten
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze

### Verfügbare Termine