

## Brot backen im Lehmbackofen - Frische KochSchule Leoben

**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 Bildungshauses die alte Tradition des Brotbackens von Holzofenbrot gezeigt. Die Auswahl und Menge des Holzes, der richtige Zeitpunkt und das Einschließen 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.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	65,00 € TN-Beitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

### Verfügbare Termine

#### 24.06.2025 16:00, Leoben

Ort	Leoben
Beginn	24.06.2025 16:00
Ende	24.06.2025 20:00
Örtlichkeit	Die frische KochSchule Leoben, Erzherzog Johann-Straße 4, 8700 Leoben
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0019347
Trainer:in	Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	24.06.2025, 16:00 - 20:00 Uhr