

Vollkorn- und Ölsaatenbrote - Frische KochSchule Feldbach

Vollkornbrot und Vollkorngebäck selbst herzustellen, ist eine besondere Herausforderung. Sich dieser zu stellen, wird jedoch belohnt. Kürbiskern-, Hanf-, Leinsamen-, Haselnuss-, Mandel-, Sonnenblumenkern- und Chiamehl findet man immer häufiger auch in den Regalen von Reformhäusern und Supermärkten. Lange galt der Presskuchen, der bei der Produktion der unterschiedlichen Öle entsteht, als Abfallprodukt und wurde kaum für die menschliche Ernährung verwendet. Nun werden diese anfallenden Presskuchen fein zermahlen und als Mehle verkauft.

In diesem Seminar werden verschiedene Gebäcke mit Vollkorn – und Ölsaatenmehlen gebacken, dadurch entstehen ganz neue Geschmacksakzente

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	53,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze

Verfügbare Termine

08.05.2025 17:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	08.05.2025 17:00
Ende	08.05.2025 21:00
Örtlichkeit	Frische KochSchule Südoststeiermark, Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach
Information	Magda Siegl, Tel +43 3152 2766 4328, magdalena.siegl@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0019648
Trainer:in	Monika Sommer
Veranstalter	Regional-LFI Oststeiermark
Termin 1	08.05.2025, 17:00 - 21:00 Uhr