
Toastbrot selbst backen & kreativ genießen

In diesem Seminar dreht sich alles um ein vermeintlich simples, aber vielseitiges Grundnahrungsmittel: Toastbrot! Gemeinsam werden klassische Toastbrote, aber auch Varianten mit kreativen Formen und Zutaten gebacken – außen goldbraun knusprig und innen herrlich fluffig. Es entstehen Toastbrote ganz ohne Fertigmischungen oder Zusatzstoffe. Ob mit Germ oder Sauerteig, du bekommst wertvolle Tipps zu Teigführung, Backzeit und der idealen Form. Doch damit nicht genug: Wir zeigen dir auch, welche Speisen mit Toastbrot möglich sind. Freu dich auf kreative, schnelle Rezepte – perfekt für Frühstück, Mittagspause oder den kleinen Hunger zwischendurch.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 66,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: interessierte Personen

Mitzubringen: Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine