

Gut Ding braucht Weile

Wer Brotteigen mehrere Stunden Zeit zur Reifung gibt, wird dafür mit herausragendem Geschmack, besserer 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 in die hohe Kunst des Brotbackens einführen.

Vorkenntnisse beim Brotbacken sind erforderlich!

Information

| | |
|----------------------|---------------------------|
| Kursdauer: | 7 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 129,00 € TN-Beitrag |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung |
| Zielgruppe: | interessierte Personen |
| Mitzubringen: | Kochschürze, Leerbehälter |

Verfügbare Termine

27.03.2026 17:00, Graz

| | |
|--------------|---|
| Ort | Graz |
| Beginn | 27.03.2026 17:00 |
| Ende | 28.03.2026 13:00 |
| Örtlichkeit | Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz |
| Information | Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at |
| Kursnummer | 6-0020232 |
| Trainer:in | Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp |
| Veranstalter | LFI Steiermark |