



## **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

Or	t	Graz
Ве	ginn	27.03.2026 17:00
En	de	28.03.2026 13:00
Ör	tlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG,
		Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Inf	ormation	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420,
		elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Ku	rsnummer	6-0020232
Tra	ainer:in	DiplPäd. Ing. Eva Maria Lipp
Ve	ranstalter	LFI Steiermark

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 04.11.2025