

## Brotbackkurs

Dieser Kurs bietet eine fundierte Einführung in das traditionelle Brotbacken mit Sauerteig. Im Mittelpunkt stehen die Herstellung von schmackhaftem, bekömmlichen Brot mit einfachen, natürlichen Zutaten - ganz ohne Backmischungen oder Zusatzstoffe.

Die Teilnehmenden lernen, wie ein Sauerteigansatz selbst hergestellt und über längere Zeit gepflegt wird. Schritt für Schritt wird gezeigt, wie aus wenigen Grundzutaten verschiedene Broteige entstehen. Dabei werden wichtige Techniken wie das Mischen, Kneten, Formen und Backen vermittelt. Ziel ist es, ein Gefühl für den Teig und die einzelnen Arbeitsschritte zu entwickeln.

### Information

**Kursdauer:** 4 Einheiten

**Kursbeitrag:** 56,00 € TN-Beitrag

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung

**Zielgruppe:** Für alle interessierten Personen

**Mitzubringen:** Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

### Verfügbare Termine

**28.02.2026 09:00, Bad Aussee**

Ort	Bad Aussee
Beginn	28.02.2026 09:00
Ende	28.02.2026 13:00
Örtlichkeit	Schulcampus MS+PTS Bad Aussee, Plaisirgasse 153, 8990 Bad Aussee
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020275
Trainer:in	Katharina Gindl
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	28.02.2026, 09:00 - 13:00 Uhr