



# Backen mit Dinkel

<b>Beschreibung</b>	Lange Zeit in Vergessenheit geraten erlebt das gesunde Korn ein Revival. Durch die äusserst gute Verträglichkeit des Dinkels können auch Personen mit Weizenunverträglichkeit weiterhin feine Backwaren geniessen.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rezepturen</li><li>• Lebensmittelinformationen</li><li>• Treibmittel</li><li>• Backen</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	Dieser Kurs kann ohne Vorkenntnisse besucht werden.
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel kaufen können.</li><li>• Sie kennen Arbeitstechniken und Zubereitungsarten.</li><li>• Sie erhalten nützliche Tipps &amp; Tricks rund ums Backen.</li></ul>
<b>Zusatzinfo</b>	Bitte informieren Sie uns bei der Kursanmeldung über Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder gemiedene Lebensmittelarten.
<b>Datum</b>	auf Anfrage / D_72115
<b>Dauer</b>	Total 4.00 Lektion(en)
<b>Preis</b>	CHF 125.00
<b>Durchführungsort</b>	Klubschule Migros Luzern (in Planung)