



Brot frisch aus der Backstube Basiskurs



Garantierte Durchführung

Beschreibung	Im Brotbackkurs erwerben Sie viel Grundwissen rund um Hefeteige: Teige herstellen, aufgehen lassen, formen und backen. Zopf, Laugenbrötli, Vollkornbrot oder Nussbrot werden nach dem Kurs auch in Ihrem Ofen gelingen.
Inhalt	Teige herstellen, aufgehen lassen, formen und backen. Zopf, Laugenbrötli, Vollkornbrot oder Nussbrot werden nach dem Kurs auch in Ihrem Ofen gelingen. Sauerteigbrote werden nicht zubereitet.
Voraussetzung	Bitte bringen Sie Vorratsdosen für allfällige Reste und Notizmaterial mit. Für die Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Nach dem Kurs kennen Sie die verschiedene Teige und deren Verarbeitung.• Sie können Ihr eigenes feines Brot zum Frühstück backen.
Methodik/Didaktik	<ul style="list-style-type: none">• Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht• Theorie und Praxis
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Kurse_für_Süsses_und_Gebäck Getränketermine Basis_Kochkurse_von_A-Z Gesund_Kochen Kochkurse_aus_nah_und_fern Saisonale_Küche Gourmet_Kochkurse
Datum	07.03.2020 / E_1373184
Zeit	10:00 - 13:50 h
Wochentage	Sa
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 108.00 Inkl. Kursunterlagen, Lebensmittel
Durchführungsort	Klubschule Oerlikon, Hofwiesenstrasse 350, 8050 Zürich
Klubschule Migros Oerlikon	Tel. +41 44 278 62 62
Hofwiesenstrasse 350 8050 Zürich	kundenservice-center@gmz.migros.ch klubschule.ch



Brot frisch aus der Backstube Basiskurs



Garantierte Durchführung

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Sa	07.03.2020	10:00 - 13:50

Klubschule Migros Oerlikon

Tel. +41 44 278 62 62

Hofwiesenstrasse 350
8050 Zürich

kundenservice-center@gmz.migros.ch
klubschule.ch

