



Brot backen



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Sie möchten Ihr eigenes Brot backen und geniessen können? Nicht nur der Genuss von knusprigem, selbstgebackenem Brot ist ein sinnliches Erlebnis, sondern auch das Kneten des Teigs und das Formen der Brote. Sie lernen die Grundlagen des Brotbackens und die entsprechenden Zubereitungsarten kennen. Sie erhalten Tipps, damit Ihnen Ihre eigenen Brotkreationen auch wirklich gelingen. Eine Auswahl von Rezepten dient Ihnen als Anregung für Ihr Wirken zu Hause.

Inhalt

- Zubereitungsarten
- Lebensmittelkunde
- Hilfsmittel und Geräte
- Rezepte

Voraussetzung

Keine Vorkenntnisse nötig.

Lernziele

- Sie beherrschen die Grundzubereitung des Brotteiges.
- Sie kennen die wesentlichen Zutaten (z.B. Hefe) und verwenden sie richtig.
- Sie können verschiedene Brote backen (z.B. dunkle Brote, Weissbrote, Vollkornbrote oder Spezialbrote).
- Sie kennen wichtige Tipps und Tricks rund ums Backen.
- Sie können den Backofen bedienen.

Zusatzinfo

Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit.

Datum

20.01.2020 / E_1386565

Zeit

18:00 - 21:30 h

Wochentage

Mo

Dauer

1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten

Preis

CHF 120.00

Durchführungsort

Nordhaus 3 / Güterstrasse, 5400 Baden

Termine

Tag	Datum	Zeit
-----	-------	------

Klubschule Migros Baden

Tel. +41 58 568 97 97

Nordhaus 3 / Güterstrasse
5400 Baden

klubschule.baden@migrosaare.ch
klubschule.ch

klubschule

MIGROS



Brot backen



Garantierte Durchführung

Termine

Tag

Datum

Zeit

1 Mo

20.01.2020

18:00 - 21:30

Klubschule Migros Baden

Tel. +41 58 568 97 97

Nordhaus 3 / Güterstrasse
5400 Baden

klubschule.baden@migrosaare.ch
klubschule.ch

