



# Brot backen Basis

<b>Beschreibung</b>	Den Duft von frisch gebackenem Brot in der eigenen Küche riechen! 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.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zubereitungsarten</li><li>• Lebensmittelkunde</li><li>• Hilfsmittel und Geräte</li><li>• Rezepte</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
<b>Zielgruppe</b>	Erwachsene
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie beherrschen die Grundzubereitung des Brotteiges.</li><li>• Sie kennen die wesentlichen Zutaten (z.B Hefe) und verwenden sie richtig.</li><li>• Sie können verschiedene Brote backen (z.B. normale Brote, Weissbrote, Vollkornbrote oder Spezialbrote).</li><li>• Sie kennen wichtige Tipps und Tricks rund ums Backen.</li><li>• Sie können den Backofen bedienen.</li></ul>
<b>Anschluss-Fortsetzungsangebote</b>	Weitere Kurse unter <a href="#">Kochen_und_Genuss</a>
<b>Datum</b>	13.03.2021 / E_1413793
<b>Zeit</b>	10:30 - 14:20 h
<b>Wochentage</b>	Sa
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
<b>Preis</b>	CHF 116.00
<b>Durchführungsort</b>	Rudolfstrasse 11, 8401 Winterthur



# Brot backen Basis

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Sa	13.03.2021	10:30 - 14:20