



Brot backen Basis

Beschreibung	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.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Lebensmittelkunde• Hilfsmittel und Geräte• Rezepte
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
Zielgruppe	Erwachsene
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• 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. normale Brote, Weissbrote, Vollkornbrote oder Spezialbrote).• Sie kennen wichtige Tipps und Tricks rund ums Backen.• Sie können den Backofen bedienen.
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss
Datum	09.09.2021 / E_1478217
Zeit	18:00 - 21:50 h
Wochentage	Do
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 116.00
Durchführungsort	Hauptgasse 2, 9620 Lichtensteig



Brot backen Basis

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Do	09.09.2021	18:00 - 21:50