



# Brot backen Aufbau

<b>Beschreibung</b>	In diesem Aufbaukurs vertiefen Sie Ihre Kenntnisse und gewinnen mehr Sicherheit in der Umsetzung von Rezepten. Neben den Grundzubereitungsarten erweitern Sie Ihr Repertoire mit Spezialbrotten und erhalten Tipps, damit Ihnen Ihre eigenen Brotkreationen auch wirklich gelingen. Eigene Projekte können Sie planen und umsetzen. 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>	Besuch des Kurses "Brot backen Basis" oder gleichwertige Vorkenntnisse.			
<b>Zielgruppe</b>	Erwachsene			
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie erweitern und vertiefen Ihre Kenntnisse des Brot-Backens.</li><li>• Sie beherrschen neben der Grundzubereitung des Brotteiges auch die Zubereitung von Spezialbrotten.</li><li>• Sie kennen wichtige Tipps und Tricks rund ums Backen.</li></ul>			
<b>Anschluss-Fortsetzungsangebote</b>	Weitere Kurse unter <a href="#">Kochen_und_Genuss</a>			
<b>Datum</b>	23.09.2021 / E_1478240			
<b>Zeit</b>	18:00 - 21:50 h			
<b>Wochentage</b>	Do			
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten			
<b>Preis</b>	CHF 116.00			
<b>Durchführungsort</b>	Hauptgasse 2, 9620 Lichtensteig			
<b>Termine</b>	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead></table>	Tag	Datum	Zeit
Tag	Datum	Zeit		



# Brot backen Aufbau

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Do	23.09.2021	18:00 - 21:50