



Brot selber backen



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Sie erhalten ein umfassendes Grundwissen zum Brotbacken, damit all diese gluschtigen Brote und Brötchen auch in Ihrem Ofen gelingen!

Inhalt

- Themen: Einführung in den Hefeteig, Grundzutaten/Mehlsorten, die Hefe, Knettechnik, Formen/Brotarten, Tiefkühlen von Teig und Brot
- Praxis: Backen von verschiedensten Broten und Brötchen aus diversen Länder
- Imbiss

...da bleibt am Schluss sicher auch noch was übrig zum Mitnehmen...!

Lernziele

In diesen thematisch orientierten Kursen erlernen Sie die korrekte Zubereitung der jeweiligen Menüs und erhalten zusätzliche nützliche Informationen und Tipps vermittelt.

Zusatzinfo

Im Kurspreis sind Mineralwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen. Und auch um den Abwasch brauchen Sie sich nicht zu kümmern!

Datum

05.10.2022 / E_1609059

Zeit

18:00 - 21:30 h

Wochentage

Mi

Dauer

1 Kurstag(e). Total 3.50 Lektion(en) à 60 Minuten

Preis

CHF 130.00

Durchführungsort

Jurastrasse 4, 4053 Basel

Termine

Tag	Datum	Zeit
1 Mi	05.10.2022	18:00 - 21:30