



Brot backen Basis



Garantierte Durchführung

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

- Zubereitungsarten
- Lebensmittelkunde
- Hilfsmittel und Geräte
- Rezepte

Voraussetzung

Es sind keine Vorkenntnisse nötig.

Zielgruppe

Erwachsene

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. 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

05.12.2022 / E_1622912

Zeit

18:00 - 21:50 h

Wochentage

Mo

Dauer

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

Preis

CHF 116.00

Durchführungsort

Gartenstrasse 5, 7000 Chur

Klubschule Migros Chur

Tel. +41 58 712 44 40

Gartenstrasse 5
7001 Chur

info.ch@gmos.ch
klubschule.ch





Brot backen Basis



Garantierte Durchführung

Termine

Tag

Datum

Zeit

1 Mo

05.12.2022

18:00 - 21:50

Klubschule Migros Chur

Tel. +41 58 712 44 40

Gartenstrasse 5
7001 Chur

info.ch@gmos.ch
klubschule.ch

