



Brot backen (Kleingruppe)

Beschreibung	Mmmh, es geht nichts über den Duft von frisch gebackenem Brot! Ob Vollkorn-, Urdinkel- oder Weissbrot: Lassen Sie sich von unserem Bäckermeister in die Kunst des ursprünglichen Bäckerhandwerks einführen. Gut Ding will Weile haben - so auch der Hefepilz. Langgeführte Teige aus natürlichen Zutaten versprechen bekömmliches, aromatisches und knuspriges Brot.						
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Rezepturen• Lebensmittelinformationen• Treibmittel• Backen						
Voraussetzung	Dieser Kurs kann ohne Vorkenntnisse besucht werden.						
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel kaufen können.• Sie kennen Arbeitstechniken und Zubereitungsarten.• Sie erhalten nützliche Tipps & Tricks rund ums Backen.						
Zusatzinfo	Bitte informieren Sie uns bei der Kursanmeldung über Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder gemiedene Lebensmittelarten.						
Datum	07.03.2023 / E_1623797						
Zeit	18:00 - 22:00 h						
Wochentage	Di						
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 60 Minuten						
Preis	CHF 150.00						
Durchführungsort	Hertensteinstrasse 9 (Migros), 6004 Luzern						
Termine	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead><tbody><tr><td>1 Di</td><td>07.03.2023</td><td>18:00 - 22:00</td></tr></tbody></table>	Tag	Datum	Zeit	1 Di	07.03.2023	18:00 - 22:00
Tag	Datum	Zeit					
1 Di	07.03.2023	18:00 - 22:00					