Aromatische Duftbrote und saftige, langzeitgeführte Weizen- und Roggenbrote

Dieser abwechslungsreiche Brotbacktag vermittelt viel neues Wissen und lädt zum Mitmachen ein.

Den verschiedenen Teigen werden mit natürlichen Zutaten aus der Natur wunderbare Düfte eingehaucht. Überaus beliebt und Garant für bestens verdauliches Brot ist die Langzeitführung von Roggenteigen mit Natursauerteig und ohne Germ. Die verschiedenen Weizensauerteige lassen luftig lockere, grobporige Brote und Gebäcke zu und sind ein weiterer Schritt in eine größere Brotvielfalt für Ihre Kunden und auch die eigene Familie.

Referentin: Ing. Eva-maria Lipp, Brotspezialistin

Kursbeitrag gefördert: € 65,--
Kursbeitrag nicht gefördert: € 130,--

Termin: Montag, 23. Oktober 2023
Uhrzeit: 09:00 – 16:00 Uhr
Örtlichkeit: Eisenstadt, LK Burgenland, Seminarküche
Anmeldung bis: Mo, 16. Oktober 2023 im landw. BR E/MA, Tel: 02682/702-700
Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Termin: Dienstag, 24. Oktober 2023
Uhrzeit: 09:00 – 16:00 Uhr
Örtlichkeit: Oberwart, landw. Bezirksreferat, Seminarküche
Anmeldung bis: Di, 17. Oktober 2023 im landw. BR Oberwart, Tel: 03352/32308-10
Mail: office@oberwart.lk-bgld.at