

## **Die Kunst des Brotbackens**

**"Selbst gebackenes Brot ist Glück, das man teilen kann"**

**Fr 28.01.2022, 18.00 Uhr - Sa 29.01.2022, 17.00 Uhr**

**Ort:**

Niederalteich, Landvolkshochschule Niederalteich, Hengersberger Str. 10, 94557 Niederalteich

Aus wenigen guten Zutaten und wertvoller Zeit entsteht, was Brotliebhaberherzen höher schlagen lässt: Gutes Brot mit langer Frischhaltung - ein faszinierendes "Zauberwerk"!

Und es geht einfacher als man denkt!

Unser wichtigster Wegbegleiter für gutes Brot ist der Sauerteig. Herstellung, Wirkungsweise, Verwendung und Lagerung von Sauerteigen aus verschiedenen Getreidearten werden ausführlich erklärt sowie auf die Wichtigkeit

einer optimalen Teigführung mit Quell- und Ruhephasen eingegangen.

Ergänzend werden Informationen über einen möglichen Einsatz von Hefen und Enzymen, effektive Knettechniken

und viele weitere Tipps gegeben.

Anhand zweier Rezepte werden die verschiedenen Methoden praktisch umgesetzt.

**Mitveranstalter:**

Landvolkshochschule

**Referentin:**

Angela Marmor

**Kosten:**

125 Euro

**Hinweis:**

Anmeldeschluss: 18.01.2022

**Veröffentlichungsdatum:** 12.01.2022

**Katholische Erwachsenenbildung im Bistum Passau e. V.**

Große Messergasse 1  
94032 Passau

Telefon (08 51) 3 93 74 12

Telefax (08 51) 3 93 74 19

E-Mail: [keb@bistum-passau.de](mailto:keb@bistum-passau.de)

[www.keb-bistum-passau.de](http://www.keb-bistum-passau.de)