

Die Kunst des Brotbackens (Basics Sauerteig)

Do 23.03.2023, 17.00 Uhr - Fr 24.03.2023, 17.00 Uhr

Ort:

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

Selbst gebackenes Brot ist Glück, das man teilen kann. Köstlich bekömmliches Brot mit langer Frischhaltung kann man einfach und mit geringem Aufwand selber backen. Wichtigste Zutaten sind gutes Mehl, Sauerteig und Zeit. Anschaulich und umfassend erklärt die Referentin Herstellung, Wirkungsweise, Verwendung und Lagerung von Sauerteigen aus verschiedenen Getreidearten sowie die Bedeutung einer optimalen Teigführung mit Quell- und Ruhephasen. Neben Informationen zum Einsatz von Hefen und Enzymen und effektiven Knettechniken erfahren Sie viele weitere wertvolle Tipps rund ums Brotbacken.

Mitveranstalter:

Landvolkshochschule

Referent/in:

Angela Marmor

Veröffentlichungsdatum: 09.02.2023

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

www.keb-bistum-passau.de