



Katholische Erwachsenenbildung
im Bistum Passau e.V.

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

28.01.2022

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.

Niederaltreich, Landvolkshochschule Niederaltreich, Hengersberger Str. 10, 94557 Niederaltreich

Mitveranstalter

Landvolkshochschule

Referentin

Angela Marmor

Kosten

125 Euro

Hinweis

Anmeldeschluss: 18.01.2022

Anmeldung

T 09901 9352-17 oder -0; E-Mail: anmeldung@lvhs-niederaltreich.de

[mehr Infos & Anmeldung](#)



VÖ: 2024-02-21 14:18:02

Tel. (0851) 393 45 01
keb@bistum-passau.de

www.keb-bistum-passau.de