Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

Gut Ding braucht Weile:

Wer Brotteigen mehrere Stunden Zeit zur Reifung gibt, wird dafür mit herausragendem Geschmack, mehr Bekömmlichkeit und längerer Haltbarkeit von Brot und Gebäck belohnt. Auch Vorteige wie Quell- oder Brühstücke kommen hier zum Einsatz. Nicht nur Brot lässt sich auf diese Art zubereiten, auch Ciabatta, Baguettes oder Striezel danken Ihnen diese Herangehensweise.
Lassen Sie sich in die hohe Kunst des Brotbackens einführen. Vorkenntnisse beim Brotbacken sind erforderlich.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	129,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen

Verfügbare Termine

05.03.2027 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	05.03.2027 17:00
Ende	06.03.2027 13:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021696
Trainer:in	Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	LFI Steiermark
Termin 1	05.03.2027, 17:00 - 20:00 Uhr
Termin 2	06.03.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

© 2026 - lfi.at