Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

Toastbrot selbst backen & kreativ genießen

In diesem Seminar dreht sich alles um ein vermeintlich simples, aber vielseitiges Grundnahrungsmittel: Toastbrot! Gemeinsam werden klassische Toastbrote, aber auch Varianten mit kreativen Formen und Zutaten gebacken – außen goldbraun knusprig und innen herrlich fluffig. Es entstehen Toastbrote ganz ohne Fertigmischungen oder Zusatzstoffe. Ob mit Germ oder Sauerteig, du bekommst wertvolle Tipps zu Teigführung, Backzeit und der idealen Form.
Doch damit nicht genug: Wir zeigen dir auch, welche Speisen mit Toastbrot möglich sind.
Freu dich auf kreative, schnelle Rezepte – perfekt für Frühstück, Mittagspause oder den kleinen Hunger zwischendurch.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	69,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierete Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

08.04.2027 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	08.04.2027 17:00
Ende	08.04.2027 21:00
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	6-0021689
Trainer:in	Ing. Karin Kohl Monika Winter
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at