



Brot backen für EinsteigerInnen

Kursbeginn: 12.06.2023

Beginn: 19:00 Uhr

Ende: 20:30 Uhr

Beschreibung:

Brotbacken ist eine uralte Tradition, die zu Großmutterns Zeiten weit verbreitet war und nun wieder zunehmend an Beliebtheit gewinnt. Es gibt schließlich nichts Schöneres als den Duft von frisch gebackenem Brot, dessen Zutaten man obendrein genau kennt.

Es gibt einige verschiedene Arten des Brotbackens, die man ausprobieren kann. Von knusprigem Baguette bis hin zu saftigem Vollkornbrot - oft ist die Rede von selbst angesetztem Sauerteig, von Hefeteig und von sogenannten Blitz-Brotten, die im Handumdrehen fertig sind.

Die erfahrene Bio-Seminarbäuerin, Bäckerin, Gastwirtin und Buchautorin Anna Pevny gibt in diesem Vortrag Einblick in die Welt des natürlichen Brotbackens: wie gelingt der Teig und welche Methode ist für EinsteigerInnen passend? Worauf sollte man achten - vom Einkauf der Zutaten bis hin zum Backvorgang? Und was unterscheidet eigentlich ein hochwertiges Bäckerbrot vom Brot aus dem Discounter?

Sie erhalten nicht nur viele Tipps und Wissenswertes, um selbst mit dem Brotbacken loszulegen, sondern genießen im Anschluss an den Vortrag auch eine Verkostung, in der die Unterschiede zwischen verschiedenen Broten und Sorten deutlich werden.

Inhalte:

- Getreide- und Mehlkunde
- Brotbacken von A-Z
- Variationen bei Zutaten und Teigen
- Qualitätsunterschiede bei Broten
- Zeit für Ihre Fragen und Austausch
- Verkostung von Brot mit Aufstrichen - Zeit für Austausch und Fragen

Referentin: Anna Pevny (Bio-Seminarbäuerin, Bäckerin, Gastwirtin und Buchautorin, www.bio-pevny.at)

Kursbeitrag: 25,-

Zielgruppe: Alle Interessierten.

Max. TeilnehmerInnenzahl: 50