

Workshop: Brot & Gebäck mit Sauerteig

25. Oktober 2022 | 16.30 - 21.00 Uhr | Pfarrheim Nußbach

Referent Simon Wöckl | Kosten: 50€ | max. 18 Teilnehmer

Mitzubringen: Schürze, Tragetasche (für das fertige Gebäck),
Marmeladeglas (für den Sauerteig)

Bei dem Backkurs lernen die Teilnehmenden das Backen von Brot und Gebäck mit Sauerteig. Mit der Ausrüstung, die wir im Haushalt zu Verfügung haben, backen wir aus einem Roggenmischbrotteig Brote und aus einem Weckerlteig unterschiedliche Gebäckstücke.

Im Kurs lernen die Teilnehmenden das Arbeiten mit Sauerteig, die richtige Teigherstellung, das Formen der Backwaren sowie das Backen im Haushaltssofen.



Workshop: Die perfekte Pizza

26. Oktober 2022 | 17.30 - 21.00 Uhr | Pfarrheim Nußbach

Referent Simon Wöckl | Kosten: 35€ | max. 18 Teilnehmer

Mitzubringen: Schürze

Beim Pizzabackkurs lernen die Teilnehmerinnen alles, was es für die perfekte Pizza im Haushalt braucht. Eine richtige Pizza lässt sich im Haushaltssofen nicht backen. In diesem Backkurs werden wir das Gegenteil beweisen und backen mit der Ausrüstung, die wir im Haushalt zu Verfügung haben perfekte Pizzen, wie wir sie sonst nur aus dem Urlaub in Italien kennen.

Im Kurs lernen die Teilnehmenden die richtige Teigherstellung und Teigreifung, kreative Varianten für den Belag, das Formen sowie das Backen im Haushaltssofen.

Anmeldung Workshop Brot bzw Pizza

Bis 23. Oktober 2022 bei Helga Wöckl, Tel: 0664 735 68 143

Kursunterlagen, Rezepte und alle Zutaten sind jeweils im Kurspreis inkludiert. Die Backkurse finden in Rahmen des KBW Bildungsprogrammes statt.