

Backworkshop mit TanJa und der Sauerteig



Roggenvollkorn- sauerteigbrot mit Samen

hefefrei | vollkorn | vegan | einfach | gesund

Start: 10:00 Uhr
Ende: ca. 15:00 Uhr
Ort: Blumenfabrik, Neustiftgasse 36, 1070 Wien
Preis: €140,00

Kursinhalt:

- Teig herstellen und Teigling formen
- Fermentation - wann ist das Brot fertig zu backen
- Brot backen
- Sauerteig pflegen
- Bedeutung der Mehltypen
- Vergleich zwischen den Mehltypen aus Österreich, Deutschland, Italien, der Schweiz und den USA
- Sauerteig mit nach Hause nehmen
- Kursrezept
- Rezept für die Verwendung von Sauerteigresten
- Verkostung

Wenn du mehr über Sauerteigbrot lernen möchtest, ist dieser Kurs genau das Richtige für dich!