

Seminar/Kurs

Sauerteig Brotbackkurs Frisches leckeres Brot.Von dir gebacken mit Mehl, Wasser, Salz und natürlich Sauerteig.



Sauerteig Brotbackkurs Frisches leckeres Brot.Von dir gebacken mit Mehl, Wasser, Salz und natürlich Sauerteig.

In diesem kurzweiligen und intensiven Kurs lernst du alles, um in deiner eigenen Küche feinstes Sauerteigbrot zu backen. Wir laden dich hierfür in unsere bunte Bio-Sauerteig-Backstube ein, in der wir jede Woche eine Menge Brote backen. Du tauchst ein in die Umgebung einer echten Bäckerei, wo wir gemeinsam die Welt des Brotbackens erleben. Du knetest, formst und erfüllst die Teige von Hand und siehst auch professionelle Teigknetmaschinen in Aktion. Alle unsere Brote im Kurs werden parallel im großen Bäckereiofen und im Haushaltsoven gebacken. So ist es uns möglich gemeinsam zu entdecken, welche Unterschiede es gibt und wie du das Erlernte auch zu Hause einfach anwenden kannst. Du wirst damit vertraut Rezepte zu verstehen, deinen Sauerteig zu füttern/führen, die Teiggare einzuschätzen und den Backprozess zu steuern und nachzuvollziehen. Des Weiteren werden wir die Brote professionell verkosten und unser Backergebnis einschätzen lernen. In unserer gemeinsamen Mittagessenspause und während wir die Brote herstellen und backen bleibt reichlich Zeit, sich auszutauschen und offene Fragen zu diskutieren. Für Speisen und Getränke während des Kurses ist gesorgt und für zu Hause nimmst du noch ordentlich Proviant in Form von selbst gebackenem Sauerteigbrot mit.



Datum: **18.10.2025 09:30**

Uhrzeit: **09:30 - 17:00 Uhr**

Ort: **ProvinzBrot, Ehringshausen,
Blaufelden, Deutschland**

Bio-Musterregion: **Hohenlohe**

Kosten: **210€**

Zielgruppe: **Erwachsene (ab 18 Jahren)**

Barrierefrei: -

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

ProvinzBrot Thomas Goldbach

Thomas Goldbach

Tel.: 015732607881

E-Mail: provinzbrot@gmail.com

Website:

<https://provinzbrot.bakeup.org/shop/brotback-kurse/brotbackkurse/>

Form der Anmeldung: **Webseite**

Anmeldefrist:

<https://provinzbrot.bakeup.org/shop/brotback-kurse/brotbackkurse/>