

Sauerteig, Fermentieren und Oxymel

Kursinhalt:

- Theorie **Online** über alle 3 Themen
- Auf was sollte bei der Herstellung geachtet werden?
- Praxisteil: Herstellung von Fermenten, Oxymel und Sauerteig
- Rezepte, Anleitungen



Im Kurs inbegriffen:

- Umfangreiches Skript`s
- Rezepte und Anleitungen
- Praxisteil: Du stellst 2 Fermente, 1 Oxymel und 1 Sauerteig Brot selber her
- Abgabe Wasser (Starterkulturen)
- Sauerteig Starter
- Aktives Zubereiten eines vegetarischen Mittagessens mit Sauerteig und Fermenten
- Snacks und Getränke (Kaffee, Tee, Mineral)

Datum: Fr+Sa 5./06.06.26

Kosten: 340.-

Zeit: Fr. 19.00-21.00Uhr Sa 9.00-16.00Uhr

Kursort: Dorfstrasse 11, 9248 Bichwil

Theorie Online Sa.
So Praxisteil vor Ort

