Das perfekte Sauerteigbrot

Erleben Sie die faszinierende Vielfalt der Sauerteig- und Bauernbrote in unserem praxisorientierten Seminar. Lassen Sie sich von rustikalen Laiben und einer Vielzahl von Bauernbrot-Rezepten begeistern, die Ihnen die Kunst der traditionellen Brotbackerei näherbringen.

In diesem Seminar legen wir besonderen Wert auf die Vielfalt und Qualität der Brote, die Sie herstellen werden.Entdecken Sie eine breite Palette an Rezepten, die Mischbrote, Roggenbrote, Dinkelbrote, Weizenbrote und spannende Mischungen umfassen. Jedes Rezept ist darauf ausgelegt, Ihnen ein tiefes Verständnis der verschiedenen Getreidesorten und ihrer besonderen Eigenschaften zu vermitteln.

Lernen Sie alles über die Herstellung, Lagerung und Konservierung von Sauerteigen. Erfahren Sie die allgemeinen Vorteile und die einzigartigen Geschmacksprofile, die durch unterschiedliche Teigführungen erreicht werden können.

Bringen Sie Ihre eigenen Brote zur Verkostung mit und erhalten Sie wertvolles, konstruktives Feedback, das Ihnen hilft, Ihre Backkünste weiter zu verfeinern.

Unser Seminar richtet sich an alle, die die Kunst des Brotbackens erlernen oder ihre bestehenden Kenntnisse erweitern möchten.

Am Ende des Seminars sind Sie in der Lage, eine Vielzahl an Sauerteig- und Bauernbroten zu backen, die durch ihre Vielfalt und ihren Geschmack überzeugen. Nutzen Sie diese Gelegenheit, Ihre Backfähigkeiten zu perfektionieren und neue Techniken kennenzulernen.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Oberösterreich

Information

Kursdauer:	4,5 Einheiten
Kursbeitrag:	210,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Brot - Direktvermarkter, Brotsommelier
Mitzubringen:	Korb oder ähnliches für die Backwaren, die mit nach Hause genommen werden können | Schürze oder adäquate Bekleidung für die Backstube | Selbstgebackene Brote zur Verkostung und Beurteilung

Verfügbare Termine

11.01.2027 09:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	11.01.2027 09:00
Ende	11.01.2027 13:30
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2221/7
Trainer:in	Christopher Lang
Termin 1	11.01.2027, 09:00 - 13:30 Uhr

© 2026 - lfi.at