

26H3E15H Backen - Natursauerteigbrot

Beginn	Dienstag, 06.10.2026, 17:00 - 21:00 Uhr
Kursgebühr	16,70 €
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Klaus-Herrmann Lange
Informationen	Zielgruppe: Offen für alle interessierten Teilnehmer! Schürze, Schreibzeug und einen Beutel, um das gebackene Brot nach Hause zu tragen, sowie 5,00 € für Zutaten
Kursort	Küche, Waldstr. 10, 15890 Eisenhüttenstadt

Wir backen verschiedene Brotsorten unter Verwendung von Natursauerteig und anderen natürlichen Zutaten.

Kursinhalte:

- Teigherstellung
- Teigreife
- Backprozess.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
06.10.2026	17:00 - 21:00 Uhr	Raum 211 (Küche)

[zur Kursdetail-Seite](#)