

26-E30520H Sauerteig & Co.

Beginn	Freitag, 16.10.2026, 17:00 - 20:30 Uhr
Kursgebühr	40,00 € inklusive Lebensmittelumlage
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Claudia Lankes
Informationen	Bitte mitbringen: Handmixer oder Küchenmaschine, Spül- und Handtücher, Messbecher, Waage, 2 Gläser für Sauerteig, 1 kl. Plastikschüssel
Kursort	Eußenheim - Küche Mittelschule, Am Kirchberg 15, 97776 Eußenheim

Für ein bekömmliches Brot ist Sauerteig eine wichtige Zutat und gewusst wie, kann man auf Hefe sogar vollständig verzichten. Heraus kommt köstliches Brot mit langer Frischhaltung, das man nicht mehr missen möchte. Der Aufwand ist dabei überschaubar und erfordert lediglich eine gute Planung. Anschaulich und umfassend erklärt die Referentin Herstellung, Wirkungsweise, Verwendung und Lagerung von Sauerteig sowie die Bedeutung einer optimalen Teigführung mit Quell- und Ruhephasen. Neben Informationen zum Einsatz von Hefen und Enzymen und effektiven Knettechniken erfahren Sie viele weitere wertvolle Tipps rund ums Brotbacken. Natürlich bekommt jeder Teilnehmer Anstellgut vom Sauerteig mit, so kann es daheim gleich weitergehen. Vielleicht haben Sie vor diesem Kurstag ihr letztes Brot gekauft.

Anmelde- und Stornoschluss: 09.10.2026

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
16.10.2026	17:00 - 20:30 Uhr	Eußenheim - Küche in der Mittelschule

[zur Kursdetail-Seite](#)