

## W3900 Backen mit Sauerteig

Beginn	Freitag, 20.03.2026, 15:00 - 21:00 Uhr
Kursgebühr	69,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Karl Kirmeier
Informationen	Getränk, verschließbares Gefäß, Küchentuch und Schürze.
Kursort	, Rathausplatz 7, Eingang Rückgebäude, 83301 Traunreut

Ein gutes Sauerteigbrot ist nicht nur besonders schmackhaft und verbreitet einen unnachahmlichen Duft, es ist auch besonders gesund. Sauerteig kann man ganz einfach selber machen, und das Backen damit ist auch gar nicht so schwierig, wie manche meinen. Sie erlernen den richtigen Umgang mit Sauerteig als Basis für verschiedene Produkte. Zunächst wird der Sauerteig angesetzt, danach geht es ans Backen von Brot, Semmel, Vinschgauer, fermentierter Pizza (Pizza mit Sauerteig). Die Lebensmittelkosten (7,- Euro) werden mit dem Dozenten verrechnet.

### Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
20.03.2026	15:00 - 21:00 Uhr	VHS, Raum 3, 1. OG, Rathausplatz 7, Traunreut

[zur Kursdetail-Seite](#)