KEB Katholische Erwachsenenbildung in Stadt und Landkreis Passau e.V.

Mein eigener Sauerteigstarter – Richtige Teigführung



Bildnachweis: Pixabay

Aufbaukurs - kann unabhängig von der Teilnahme am Basiskurses besucht werden

Fr 26.06.2026, 19.00 - 21.00 Uhr

Um reines Sauerteigbrot selbst zu backen, sind Geduld und die richtige Teigführung entscheidend. Die Teilnehmer beginnen gemeinsam mit einem aktiven Starter und gehen dann alle wichtigen Schritte von Autolyse bis hin zur warmen oder kalten Stückgare detailliert durch. Im Anschluss werden die verschiedenen Backmöglichkeiten in der eigenen Küche betrachtet und welche Methoden für welche Backwaren geeignet sind.

Ort
Pocking, Pfarrzentrum

Mitveranstalter
KDFB Zweigverein

Referentin
Sarah Tschech, Ernährungsberaterin

Kosten
20 Euro für Mitglieder KDFB-ZV-Pocking; 27 Euro für Nichtmitglieder

Hinweis
Im Preis inbegriffen sind das Zubehör, ein Geheft mit Infos und ein Rezept.

Anmeldung
0171/2145768 oder sauerteigkult@gmx.de

mehr Infos & Anmeldung

VÖ: 2026-05-12 14:36:22

Tel. (0851) 393-4501
keb.passau@bistum-passau.de
www.keb-passau.de