

# Brot- und Hefeteigkurs

Möchtest du endlich wieder ein feines Brot oder ein Sonntagszöpfli backen und geniessen? Nach diesem Kurs bei Barbara Steffen in Hünibach gelingt dir das bestimmt.

*exklusiv  
für  
Mitglieder*

Der Kursinhalt wurde exklusiv für die IG Zöliakie zusammengestellt. Die Teilnehmenden des Brot- und Hefeteigkurses erhalten ein kleines Überraschungsgeschenk.

## Kursdaten

Mittwoch, 30. März 2022

Donnerstag, 7. Juli 2022

Samstag, 1. Oktober 2022

## Zeit

09.30 - 15.00 Uhr

## Ort

Glutenfrei Geniessen, Hünibachstrasse 116, 3626 Hünibach

## Kosten

- CHF 240.00 für Mitglieder der IG Zöliakie
- Inklusive Begrüssungskaffee mit Gebäck, Mittagessen, Unterlagen, die produzierten Gebäcke sowie eine kleine Überraschung.

## Inhalt

Im Kurs lernen Sie die Herstellung von verschiedenen Teigarten kennen und können die Backwaren selber herstellen. Zudem erhalten Sie viele praktische Tipps und Tricks für die Herstellung dieser Produkte.

- luftiges «Ruchbrot», Oliven-, Tomaten- oder Twisterbrot
- Brot im Gusseisentopf, knusprige Kruste, lange Haltbarkeit
- Bienenstich
- Pizza-, Flammkuchen und Stockbrot
- Zopf, Burger, Bagel, Russenzöpfli

## Anmeldung

via Anmeldeformular auf der Webseite ([hier](#)). Die Anzahl Teilnehmende ist auf 6 Personen beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Es wird eine Warteliste geführt. Beachten Sie auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) zu den Kursen der IG Zöliakie ([hier](#)).

*wir freuen uns auf dich*

