

Onlinekurs mit Tanja Gruber

Brotbacken

Exklusiv für die IG Zöliakie bietet Tanja einen Onlinekurs für die Schweiz an.

*Tanjas
glutenfreie Küche
bei dir zu Hause*

Brot ist Schwerpunkt der Ernährungsumstellung bei Zöliakie. Die Auswahl an fertigen glutenfreien Brotsorten ist gross, jedoch schmeckt frisch gebackenes glutenfreies Brot köstlich und lässt sich prima auf Vorrat zubereiten. Insbesondere das Backen von Brot in Topf/Bräter bringt ein aussergewöhnlich tolles Ergebnis hervor. Im Onlinekurs wird gemeinsam zubereitet: Saftiges Landbrot ohne Fertigmehl.

Kursdatum

Samstag, 7. September 2024

Zeit

10.00 bis ca. 13.00 Uhr

Kursleitung

Tanja Gruber, lebt schon seit vielen Jahren glutenfrei. Auf ihrer Homepage rezepte-glutenfrei.de gibt es unzählige gf Rezepte zum Nachkochen/-backen. Einen Platz in einem ihrer Koch-/Backkurse zu bekommen, ist alles andere als einfach.

Kursort

Online. Der Zugangslink wird etwa 2 Wochen vor Kursbeginn per Mail übermittelt. Technisch benötigst du für die Teilnahme:

- Ein Tablet, Laptop, Notebook oder Smart-TV mit grossem Bildschirm.
Für bessere Audioqualität am besten noch externe Lautsprecher.
- Eine integrierte oder externe Kamera, um Fragen zu stellen.

Kosten

CHF 50 für Mitglieder der IG Zöliakie

CHF 75 für Nicht-Mitglieder

Jede/r Teilnehmer/in erhält etwa 2 Wochen vor Kursbeginn ein Päckchen mit Rezeptunterlagen und Utensilien für den Theorieteil.

Inhalt

Im Theorieteil wird auf die Eigenschaften der glutenfreien Mehle eingegangen und anschaulich mittels verschiedener Mehle dargestellt. Zudem wird die Wichtigkeit der glutenfreien Bindemittel und deren Verwendung im Detail erläutert. Die Zubereitung des Backwerks erfolgt detailliert, sodass am Kursende jede/r Teilnehmer/in das fertige Backwerk geniessen kann. Während und nach dem Kurs steht Tanja sehr gerne für Fragen, rund um die glutenfreie Bäckerei, zur Verfügung.

Anmeldung

via Anmeldeformular auf der Webseite ([hier](#)). Die Anzahl Teilnehmende ist auf 20 Personen beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Es wird eine Warteliste geführt. Beachte auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) zu den Kursen der IG Zöliakie ([hier](#)).



Wir freuen uns auf dich

