

C3713 Frisches Sauerteigbrot, leckere Brotaufstriche und Dips

Beginn	Montag, 23.02.2026, 18:00 - 22:00 Uhr
Kursgebühr	45,00 €
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Lavinia Pfeiffer
Kursort	UF, vhs, V0.07, Lehrküche, Am Bahnhof 13, 85774 Unterföhring

Wir backen ein reines Sauerteigbrot ohne Hefezusatz. Als Basis verwenden wir frisch gemahlene Roggen. Sie bekommen eine ausführliche Anleitung zum Backen des Sauerteigbrotes sowie eine Sauerteigkultur, um gleich zu Hause starten zu können. Die Backzeit nutzen wir zur Herstellung einer Vielzahl von pikanten und raffinierten Brotaufstrichen und Dips, die Sie mit dem herrlichen Brot verkosten. Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtücher und Schraubgläser für den Sauerteigansatz. Die Materialgebühr in Höhe von EUR 15,00 ist in der Kursgebühr enthalten.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
23.02.2026	18:00 - 22:00 Uhr	Unterföhring, vhs-Zentrum, Lehrküche, V0.7

[zur Kursdetail-Seite](#)