KEB Katholische Erwachsenenbildung Rottal-INN-Salzach e.V.

# Brotbacken für Zuhause (mit und ohne Sauerteig)



**Seminar**

**Fr 07.11.2025, 17.00 Uhr**

Stefan Weigert spricht über Sauerteige (füttern, lagern, backen) und erklärt euch im Workshop, warum eine lange Teigreife so wichtig ist. Vor Ort werden gemeinsam ein Focaccia und Haferflockensemmeln gebacken und zusammen mit einem von Stefan gebackenen Sauerteigbrot verkostet!

**Ort**
Zoidlhof, Mühlbauernweg 1, 84332 Hebertsfelden

**Referent**
Stefan Weigert

**Kosten**
30 Euro

**Anmeldung**
und Infos über Cosima Kapp (017680703502 - cosimakapp@hotmail.com)

**mehr Infos & Anmeldung**

VÖ: 2025-06-12 12:49:20

Tel. (08671) 41 44
info@keb-ris.de
**www.keb-ris.de**