

## Ebenrain Kurse

# 9.102 Brot backen mit Sauerteig

Sauerteigbrote sind sehr aromatisch, lange haltbar und gut verträglich. In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen kennen, um schmackhafte, luftige Sauerteigbrote zu backen.

Ernährung und Kochkurse - Programm Sommer 2026

Inhalt	Vom selbst gemachten Grundsauerteig bis zum fertigen Brot schauen wir alle Stufen der Sauerteigbrot-Zubereitung eingehend an. Im Kurs kneten Sie einen Teig, formen und backen diesen, um das fertige Brot mit nach Hause zu nehmen. Anhand weiterer Beispiele lernen Sie Varianten zum Grundrezept kennen. Damit Sie zuhause sofort loslegen und ausprobieren können, erhalten Sie neben der Kursdokumentation mit den Grundlagen und zahlreichen Rezepten auch eine Portion Grundsauerteig.
Leitung	Maya Mohler, Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung
Referenten	
Kursort	Ebenrain, Gebäude Nr. 5, Kursküche
Datum/Zeit	Dienstag, 19. Mai 2026 13.00 - 17.45 Uhr
Anmeldung	bis spätestens 22. April 2026 an: Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung Ebenrainweg 27, 4450 Sissach T 061 552 21 21 oder Online-Anmeldung an den Ebenrain.
Kosten	Fr. 115.-- inkl. Material und Dokumentation
Bemerkung	