



# BACKEN MIT SAUERTEIG

Sauerteig ist die älteste Form von Hefebrot und stammt aus dem alten Ägypten. Es ist auch eine Möglichkeit, mit den einfachsten und gesündesten Zutaten zu backen.

In diesem Kurs wird die grundlegende Wissenschaft der Gärung behandelt, und wie man mit wilder Hefe backt. Ihr werdet auch mit eurer eigenen Starterkultur nach Hause gehen, ebenso wie mit einigen leckeren Backwaren!

**Erfahren Sie mehr in unserem kommenden Kurs!**

**Wann:** Samstag 09. Oktober, 2021 von 16:00-18:00

**Wo:** Segetenhaus, Segetenweg 31, 8053 Zürich

**Kosten:** CHF 80.00

Für weitere Informationen oder zur Anmeldung besuchen Sie unsere Website:

[www.regenerationpermaculture.com](http://www.regenerationpermaculture.com)