

## Saftiges Vollkornbrot und -Gebäck

Vollkornbrote und Vollkorngebäcke herzustellen, ist für viele eine Herausforderung, denn der Umgang mit Vollkornmehl und mit selbst gemahlene Mehlen erfordert zusätzliches Wissen. Bei den KonsumentInnen sind aber gerade diese Gebäcke und Brote sehr beliebt und werden bei gutem Gelingen gerne gekauft.

Um Fehler zu vermeiden und die Qualität Ihrer Gebäckstücke und Brote zu erhöhen, unterstützt Sie dieses Seminar in Theorie und Praxis.

Es erwarten Sie:

- ein Erfahrungsaustausch und eine Analyse möglicher Fehler bei der Herstellung von Vollkornbroten und Vollkorngebäcken
- Informationen zur besseren Verarbeitung von Vollkornmehlen
- die praktische Zubereitung neuer Variationen von Vollkornbrot und Gebäck

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	7 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 110,00 (ungefördert); € 55,00 (gefördert) Teilnehmerförderung möglich
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Personen, die sich aus Überzeugung oder für die Vermarktung mit dem Backen von Vollkorngebäcken beschäftigen und die im Bereich Vollkorngebäcke dazulernen möchten
<b>Mitzubringen:</b>	Kochschürze

#### 03.02.2020 09:00, Graz-Wetzelsdorf

Ort	Graz-Wetzelsdorf
Beginn	03.02.2020 09:00
Ende	03.02.2020 16:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz-Wetzelsdorf
Information	Kundenservice, Tel +43 316 8050 1305
Kursnummer	LK-19-0089