
Brot und Gebäck - in bester Qualität

Brot und Gebäck aus natürlichen Zutaten liegen bei Konsument:innen voll im Trend und: Die Nachfrage steigt. Aber Brot ist nicht gleich Brot. Der Schwerpunkt dieses Produzent:innenseminars liegt auf mit Sauerteigführung hergestellten Bauernbroten. Sie erhalten Informationen zu den einzelnen Brotgetreidesorten und ihren Backeigenschaften, zur Teigführung, auch zur Langzeitführung und Herstellung von Kochstücken/Brühstücken und Poolish und zur Handhabung der Öfen. Auch erfahren Sie Wesentliches zur gesundheitlichen Wertgebung von bäuerlichen Broten, um Kund:innen den Mehrwert erfolgreich vermitteln zu können. Abgerundet wird das Seminar von einem Erfahrungsaustausch, einer Fehleranalyse und der praktischen Zubereitung von Broten und Gebäcken.

Information

Kursdauer: 14 Einheiten

Kursbeitrag: 55,00 € gefördert 110,00 € ungefordert

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Landwirt:innen, Direktvermarkter:innen, die ihre Produkte verbessern wollen oder neue Produkte entwickeln möchten

Verfügbare Termine