Brot und Gebäck mit Weizensauerteig und in Langzeitführung

Roggensauerteig ist für das Brotbacken gut bekannt, es kann aber auch mit jedem anderen Mehl ein Sauerteig bereitet werden.

Unter "Langzeitführung" werden dem Teig mehrere Stunden zur Reifung gegeben und oftmals werden auch Vorteige wie Quell- oder Brühstück eingesetzt.

Mit dieser ausgedehnten Gärung und den verschiedenen Vorteigen geht zwar ein erhöhter Zeitaufwand einher, es verbessern sich jedoch deutlich der Geschmack, die Bekömmlichkeit und die Haltbarkeit des Weizengebäcks.

Bei diesem Seminar haben bäuerliche Brot-Direktvermarkter:innen die Möglichkeit, sich mit der Thematik "Langzeitführung" von Weizengebäck in Theorie und Praxis auseinanderzusetzen. Zubereitet werden z.B. luftiges Weißbrot wie Focaccia, Chiabatta gewürzt, Baguettes gefüllt und ungefüllt, Kleingebäck, Toastbrot, Wattebrot, Weizen- und Dinkelvollkornbrote.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	146,00 € TN-Beitrag 73,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, allgemein am Thema interessierte Personen

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at