

Lehrfahrt: Meisterhaftes Brotwissen!

Dieser Tag an der Meisterschule für Bäcker:innen und Konditor:innen vertieft Ihr Wissen um eine optimale Teigbereitung. Ausgebildete Brotsensoriker:innen kennen den Wert jedes Schrittes im Herstellungsprozess von qualitativ hochwertigen Broten: Die Qualität der Backwaren beginnt bei der Verarbeitung der Rohstoffe und wird in der Teigführung und im Backprozess zur vollen Entfaltung gebracht, jedes Detail ist dabei wichtig!

Dem Herstellungsprozess von Dinkelbroten und der Verarbeitung von Urgetreiden und alternativen Getreidesorten wird bei diesem Weiterbildungsworkshop besonderes Gewicht verliehen. Produktentwicklung, gemeinsames Verarbeiten und Backen der Rezepturen, Verkosten und der fachkundige Austausch bestärken Ihre Leidenschaft für richtig gutes Brot!

Themenschwerpunkte Dinkel und Urgetreide:

- Rohstoffqualitäten
- Verarbeitung
- Technologie
- Verfahren
- Rezepterstellung und Produkte
- · Brote aus Roggen und Dinkel bzw. Urgetreide
- · Reine Dinkel- und Urgetreidebrote
- Gebäcke mit Dinkel
- Bzw. mit Zusatz von Urgetreide (Aromastück)

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 18.11.2025





Information Verfügbare Termine

Kursdauer:	10 Einheiten
Kursbeitrag:	138,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
	406,00 € TN-Beitrag
	Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im
	Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich
	2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen,
	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Absolvent:innen des ZLG Brotsensorik

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 18.11.2025