
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 Dinkelbrot 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)

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