

Glutenfreies Brot und Gebäck backen

Gluten, auch Klebereiweiß genannt, ist im herkömmlichen Brot und Gebäck verantwortlich, dass der Teig aufgehen kann und das Gebäck nach dem Backen seine perfekte Form behält. Menschen mit Glutensensibilität oder Zöliakie müssen auf glutenhaltiges Gebäck verzichten und sind auf der Suche nach schmackhaften Alternativen. Gutes glutenfreies Brot zu backen ist eine kleine Herausforderung. In diesem Seminar lernen Sie glutenfreies Brot und Gebäck mit verschiedenen Mehlen herzustellen. Die besonderen Anforderungen dieser Mehle an die Teigbeschaffenheit und den Backvorgang werden vermittelt. Sie erhalten Infos zu geeigneten Lockerungsmitteln, viele Tipps zur optimalen Teigführung und Brotfehler werden besprochen. Am Programm stehen auch die Bereitung von Sauerteig und das Arbeiten mit Quell- und Brühstück sowie die Verwendung von Ölsaaten- und Mehlen zur optimalen Teiglockerung. Gebacken werden auch Kuchen, Rouladen und Waffeln. Zusätzlich gibt es Informationen zu den gesetzlichen Voraussetzungen und Zertifizierungen zum Verkauf von glutenfreiem Brot und Gebäck in der Direktvermarktung.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	224,00 € TN-Beitrag 76,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

23.04.2025 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	23.04.2025 09:00
Ende	23.04.2025 16:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0019742
Trainer:in	Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp Elisabeth Pucher-Lanz
Veranstalter	LFI Steiermark