Ländliches Fortbildungs Institut

Steiermark

Lehrfahrt: Süße Verführung mit Hefeteigen

Dieser Tag an der Meisterschule für Bäcker:innen und Konditor:innen vertieft Ihr Wissen um eine optimale Teigbereitung. Ausgebildete Brotsommeliers/-ieres kennen den Wert jedes Schrittes im Herstellungsprozess von qualitativ hochwertigen Backwaren. Sie lernen viel zu süßen Köstlichkeiten aus feinen Hefeteigen wie Brioche, Plunder und Blätterteigen. Neben den verwendeten Rohstoffen und deren Auswirkungen auf die Teigbeschaffenheit und auf das Aroma werden auch verschiedene Herstellverfahren mit besonderen Techniken vorgezeigt. Von mehrfärbigen Croissants, über verschiedene Füllungen zum Backen oder zum Füllen nach dem Backen, bis hin zu den verschiedenen Flechtarten, tauchen wir ein in die Welt der kreativen Künste und Geschmäcker.

Information

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

Verfügbare Termine

16.02.2026 06:00, Wels

Ort	Wels
Beginn	16.02.2026 06:00
Ende	16.02.2026 20:00
Örtlichkeit	HTL LMT Wels , Carl-Blum-Straße 4, 4600 Wels
Information	Maria Scheucher-Fastl, Tel +43 316 8050 1640, maria.scheucher-fastl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0019862
Trainer:in	Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp Erwin Heftberger
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2025 - lfi.at