Lehrfahrt: "Langzeitführung von Weizen- und Roggenteigen, Jourgebäck"

Dieser Tag an der Meisterschule für Bäcker:innen und Konditor:innen vertieft Ihr Wissen um eine optimale Teigbereitung. Ausgebildete Brotsommeliers/-ieres beschäftigen sich an diesem Tag intensiv mit der Langzeitführung von Roggen- und Weizenteigen sowie Kleingebäcken.
Die Langzeitführung von Teigen zählt zu den zentralen Kompetenzfeldern moderner handwerklicher Brotherstellung. Sie beeinflusst nicht nur Aroma, Textur und Frischhaltung, sondern auch Bekömmlichkeit, Prozessstabilität und Produktqualität.
Im Fokus stehen Roggen- und Weizenteige sowie ausgewählte Kleingebäcke, deren Herstellungsprozesse detailliert analysiert, verglichen und praxisnah umgesetzt werden.

Grundlagen und Zielsetzungen der Langzeitführung

- Teigführung bei Roggen- und Weizenteigen
- Einfluss von Zeit, Temperatur und Teigreife
- Vorteige und Sauerteige
- Langzeitführung bei Kleingebäcken (z.B. Semmeln, Kleingebäck)

Auswirkungen auf

- Aroma- und Geschmacksbildung
- Krumen- und Krustenstruktur
- Frischhaltung und Bekömmlichkeit
- Fehlerquellen und deren Vermeidung

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

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

15.02.2027 06:00, Wels

Ort	Wels
Beginn	15.02.2027 06:00
Ende	15.02.2027 20:00
Örtlichkeit	HTL LMT Wels Meisterschule für Müller, Bäcker & Konditoren, Carl-Blum-Straße 4, 4600 Wels
Information	Maria Scheucher-Fastl, Tel +43 316 8050 1640, maria.scheucher-fastl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021344
Trainer:in	Erwin Heftberger
Veranstalter	LFI Steiermark
Termin 1	15.02.2027, 06:00 - 20:00 Uhr

© 2026 - lfi.at