

Vollkornbackstube

Gesundheitsbewusste Konsumenten/-innen bevorzugen immer häufiger Vollkornbrot und Vollkorngebäck.

Dieser Kurs richtet sich an Brot-Direktvermarktende, die ihr Produktangebot in Richtung Vollkornprodukte erweitern wollen.

Neben grundsätzlichen Informationen über Teigführung, Sauerteig, dem Erkennen und Vermeiden von Brotfehlern, wird in diesem Kurs speziell auf die ernährungsphysiologische Bedeutung des Vollkornbrotes eingegangen. Verschiedene Vollkornbrote, Vollkorngebäck und Kleingebäck werden im Rahmen dieses Kurses gebacken. Im Sensorikteil werden die mitgebrachten Vollkornbrote der Teilnehmenden sensorisch bewertet.

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 55,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert); € 110,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Brot - Direktvermarkter
Mitzubringen:	eigenes Stück Brot bzw. Gebäck für den sensorischen Teil mitbringen, saubere Schürze
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

24.03.2021 09:00, Linz-Urfahr

Ort	Linz-Urfahr
Beginn	24.03.2021 09:00
Ende	24.03.2021 17:00
Örtlichkeit	HBLA Elmberg, Elmbergweg 65, 4040 Linz-Urfahr
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2213/28
Termin 1	24.03.2021, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 2	24.03.2021, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 3	24.03.2021, 11:00 - 12:00 Uhr und 3 mehr