

## 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](https://ooe.lfi.at/corona).

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Brot - Direktvermarkter
<b>Mitzubringen:</b>	eigenes Stück Brot bzw. Gebäck für den sensorischen Teil mitbringen, saubere Schürze
<b>Anrechnung:</b>	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

### Verfügbare Termine