



## Der Weg zum perfekten Bauernbrot

Dieser Kurs ist für aktive Brot-Direktvermarktende gedacht, die im Bereich der Herstellung von Bauernbrot von einem Profi Tipps, Anregungen und neue Ideen erhalten möchten. Neben der richtigen Teigführung wird besonderes Augenmerk auf das Erkennen und Vermeiden von Brotfehlern gelegt und die Sensorik eingehend geschult. Zur Vertiefung der Theorie werden verschiedene Brote zubereitet.
/gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten.

Information	
Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	130,00 € Teilnehmerbeitrag ohne Förderung
	65,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Brot - Direktvermarkter
Mitzubringen:	eigenes Stück Brot für die sensorische Prüfung
	mitnehmen
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

## Verfügbare Termine

© 2024 - Ifi.at Ausdruck vom 25.04.2024