

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.

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 für die sensorische Prüfung mitnehmen
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

26.01.2021 09:00, Stroheim

Ort	Stroheim
Beginn	26.01.2021 09:00
Ende	26.01.2021 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Moser Tanja, Mitterstroheim 10, 4074 Stroheim
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2214/32
Termin 1	26.01.2021, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	26.01.2021, 09:00 - 17:00 Uhr

24.02.2021 09:00, Schlägl

Ort	Schlägl
Beginn	24.02.2021 09:00
Ende	24.02.2021 17:00
Örtlichkeit	Landw. Biofachschiule Schlägl, Schaubergstraße 2, 4160 Schlägl
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2214/31
Termin 1	24.02.2021, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	24.02.2021, 09:00 - 17:00 Uhr