

Innovatives Kleingebäck

Kleingebäck wird immer beliebter, ob zum Frühstück, als Zwischenmahlzeit oder zur Jause. Dieser Kurs für Direktvermarktende bietet ein breites Spektrum vom einfachen Weckerl bis hin zu spezielleren Varianten von Kleingebäck. Informationen über Teig- bzw. Sauerteigführung, über Brotfehler und deren Vermeidung werden vermittelt und auf verschiedene Formen und Varianten von Kleingebäck eingegangen. Im Rahmen des Sensorik-Teils können die mitgebrachten Kleingebäcke verkostet und besprochen werden.

Änderungen vorbehalten.

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

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Brot - Direktvermarkter
Mitzubringen:	Eigenes Gebäckstück mitbringen (sensorische Bewertung), größere Dose/Box zum Einpacken vom Gebäck
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine