



## Glutenfreies Gebäck und Brot - selbst gebacken

Die meisten Brote und Backwaren enthalten Gluten, auch Klebereiweiß genannt. Es macht den Teig für Brot und Semmeln erst so schön klebrig. Für Personen mit Glutenunverträglichkeit stellt diese Lebenmittelgruppe eine besondere Herausforderung dar.

In diesem Kurs lernen Sie glutenfreies Brot und Gebäck herzustellen und welche besonderen Anforderungen diese an den Backvorgang stellen. Es werden grundsätzliche Kenntnisse über die Teigführung sowie geeignete Lockerungsmittel und Brotfehler besprochen.

## Änderungen vorbehalten.

Information		Verfügbare Termine
Kursdauer:	8 Einheiten	
Fachbereich:	Direktvermarktung	
Zielgruppe:	Direkvermarktende, die ihr Sortiment um	
	glutenfreies Brot und Gebäck ergänzen wollen,	
	Personen mit Glutenunverträglichkeit	

© 2024 - Ifi.at Ausdruck vom 18.04.2024