

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 Lebensmittelgruppe 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.

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:	Direktvermarktende, die ihr Sortiment um glutenfreies Brot und Gebäck ergänzen wollen, Personen mit Glutenunverträglichkeit

27.01.2021 09:00, Tragwein

Ort	Tragwein
Beginn	27.01.2021 09:00
Ende	27.01.2021 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Mayrhofer Regina, Haarland 18, 4284 Tragwein
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2247/6
Termin 1	27.01.2021, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	27.01.2021, 09:00 - 17:00 Uhr