

Vom Sauerteig zum optimalen Brot

Die optimale Sauerteigführung ist entscheidend für das Gelingen eines guten Brotes.

In diesem Seminar erhalten Brot-Direktvermarktende von einem Profi fundiertes Fachwissen hinsichtlich Sauerteigführung und Vermeidung und Korrektur von Brotfehlern. Sie erfahren alle Besonderheiten von 3-Stufen-Sauerteigen bis hin zu 1-Stufen-Sauerteigen in Theorie und Praxis. Die Durchführung von Backversuchen, also die Rezeptentwicklung, und die Untersuchung der mitgebrachten Brote und Sauerteige finden im Backlabor statt. Der Säuregrad der Brote wird bestimmt und das Programm mit einer grundlegenden Analyse der mitgebrachten Brote und Sauerteige der Teilnehmenden abgerundet.

/gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter oe.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:	Bringen Sie Ihr eigenes Brot und Sauerteig zur Verkostung und Bewertung mit, Schürze, Kopfbedeckung, Hausschuhe

19.02.2021 09:00, Wels

Ort	Wels
Beginn	19.02.2021 09:00
Ende	19.02.2021 17:00
Örtlichkeit	HTL für Lebensmitteltechnologie, Carl-Blum-Straße 4, 4600 Wels
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2218/14
Termin 1	19.02.2021, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	19.02.2021, 09:00 - 17:00 Uhr