

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.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 130,00 € Teilnehmerbeitrag ohne Förderung
65,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Brot - Direktvermarkter

Mitzubringen: Bringen Sie Ihr eigenes Brot und Sauerteig zur
Verkostung und Bewertung mit, Schürze,
Kopfbedeckung, Hausschuhe

Verfügbare Termine