
Der Weg zum perfekten Bauernbrot

Dieser Kurs ist für aktive Brot-Direktvermarktende gedacht, die im Bereich der Herstellung von Bauernbrot von einem Profi Tipps, Anregungen und neue Ideen erhalten möchten.

Neben der richtigen Teigführung wird besonderes Augenmerk auf das Erkennen und Vermeiden von Brotfehlern gelegt und die Sensorik eingehend geschult. Zur Vertiefung der Theorie werden verschiedene Brote zubereitet.

gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten

8 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 50,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 100,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 2214