Alles Dinkel!

Die richtige Verarbeitung von Dinkel will gelernt sein. Häufige Fehler wie zu flache und trockene Brote gehören nach diesem Kurs der Vergangenheit an. Tauchen Sie ein in die Welt des Dinkels und entdecken Sie, wie Sie aus 100 % Dinkelmehl saftige und geschmackvolle Backwaren herstellen können.

Erlernen Sie anhand verschiedener Rezepte die Herstellung einer breiten Palette an Backwaren, von herzhaften Weckerl bis zu süßen Köstlichkeiten – alles aus 100 % Dinkelmehl. Sauerteige, Brüh- und Kochstücke: Entdecken Sie, wie diese Techniken die Qualität Ihrer Backwaren verbessern und ihnen besonderen Geschmack und Saftigkeit verleihen.

Lernen Sie typische Brotfehler zu erkennen und zu vermeiden, um stets perfekte Ergebnisse zu erzielen.Bringen Sie Ihre eigenen Backwaren zur Verkostung mit und erhalten Sie wertvolles, konstruktives Feedback, das Ihnen hilft, Ihre Backfähigkeiten weiter zu entwickeln.

Unser Kurs richtet sich an alle, die die Kunst der Dinkelverarbeitung von Grund auf erlernen oder ihre bestehenden Kenntnisse erweitern möchten.

Am Ende des Kurses sind Sie in der Lage, eine Vielzahl an Dinkelbackwaren meisterhaft herzustellen und typische Fehler zu vermeiden. Nutzen Sie diese Gelegenheit, Ihre Backfähigkeiten zu perfektionieren und neue Techniken kennenzulernen.

Änderungen vorbehalten.

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	300,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 120,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Korb oder ähnliches für die Backwaren, die mit nach Hause genommen werden können, Schürze oder adäquate Bekleidung für die Backstube , Selbstgebackene Brote zur Verkostung und Beurteilung

Verfügbare Termine