

## Das perfekte Sauerteigbrot

Erleben Sie die faszinierende Vielfalt der Sauerteig- und Bauernbrote in unserem praxisorientierten Seminar. Lassen Sie sich von rustikalen Laiben und einer Vielzahl von Bauernbrot-Rezepten begeistern, die Ihnen die Kunst der traditionellen Brotbackerei näherbringen.

In diesem Seminar legen wir besonderen Wert auf die Vielfalt und Qualität der Brote, die Sie herstellen werden. Entdecken Sie eine breite Palette an Rezepten, die Mischbrote, Roggenbrote, Dinkelbrote, Weizenbrote und spannende Mischungen umfassen. Jedes Rezept ist darauf ausgelegt, Ihnen ein tiefes Verständnis der verschiedenen Getreidesorten und ihrer besonderen Eigenschaften zu vermitteln.

Lernen Sie alles über die Herstellung, Lagerung und Konservierung von Sauerteigen. Erfahren Sie die allgemeinen Vorteile und die einzigartigen Geschmacksprofile, die durch unterschiedliche Teigführungen erreicht werden können.

Bringen Sie Ihre eigenen Brote zur Verkostung mit und erhalten Sie wertvolles, konstruktives Feedback, das Ihnen hilft, Ihre Backkünste weiter zu verfeinern.

Unser Seminar richtet sich an alle, die die Kunst des Brotbackens erlernen oder ihre bestehenden Kenntnisse erweitern möchten.

Am Ende des Seminars sind Sie in der Lage, eine Vielzahl an Sauerteig- und Bauernbroten zu backen, die durch ihre Vielfalt und ihren Geschmack überzeugen. Nutzen Sie diese Gelegenheit, Ihre Backfähigkeiten zu perfektionieren und neue Techniken kennenzulernen.

Änderungen vorbehalten.

---

---

## Information

<b>Kursdauer:</b>	4,5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	210,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Brot - Direktvermarkter, Brotsommelier
<b>Mitzubringen:</b>	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