Kreative Spezialbrote

Besondere Zutaten verwandeln Brot in eine echte Spezialität
Kreative Sonderbrote backen: Mit Saaten, Nüssen oder Früchten entstehen einzigartige Geschmackserlebnisse.

Praxisnah neue Ideen fürs Sortiment entwickeln.
In diesem praxisorientierten Kurs lernen Sie, wie kreative Spezialbrote mit besonderen Zutaten und raffinierten Geschmackskombinationen hergestellt werden. Von aromatischen Kräutern und Gewürzen über Saaten, Nüsse und Trockenfrüchte bis hin zu regionalen und saisonalen Zutaten – die vielfältigen Möglichkeiten zur Entwicklung individueller Brotspezialitäten werden vorgestellt und direkt in der Praxis umgesetzt.

Neben der fachgerechten Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe erhalten die Teilnehmenden wertvolle Hinweise zu Teigführung, Backverfahren und Rezeptgestaltung. Besonderes Augenmerk wird auf die Entwicklung harmonischer Geschmacksprofile sowie auf die Qualität und Attraktivität der Endprodukte gelegt. Praktische Tipps zur Produktvielfalt und zur kreativen Gestaltung eines abwechslungsreichen Brotsortiments runden den Kurs ab.

Der Kurs richtet sich an Direktvermarkter:innen, Bäuerinnen und Bauern sowie alle Brotbegeisterten, die ihr Angebot erweitern und neue, attraktive Produkte für Verkauf, Hofladen oder Markt entwickeln möchten. Die vermittelten Inhalte bieten zahlreiche Anregungen, um Kundinnen und Kunden mit besonderen Brotspezialitäten zu begeistern und das eigene Sortiment erfolgreich weiterzuentwickeln.

Änderungen vorbehalten

8 Unterrichtseinheiten
Kursbeitrag gefördert: € 90,00
Kursbeitrag nicht gefördert: € 263,00
Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung veranstaltergefördert.

Anmeldung und Info

Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer: 2552