

---

## Brotbacken für die Direktvermarktung - Grundlagen

Sie sind DirektvermarkterIn und möchten aus Ihrem eigenen Getreide Brot backen und vermarkten? Sie haben vielleicht schon "Backversuche" hinter sich, trauen sich damit aber noch nicht in die Direktvermarktung? In diesem Grundlagenseminar erhalten Sie von einem Profi fundiertes Fachwissen zur Herstellung qualitativ hochwertiger Brote für die Direktvermarktung - von den Rohstoffen über die Fertigung und den Backprozess bis hin zur Lagerung und notwendigen Ausrüstung. Die Umsetzung in die Praxis wird bei der gemeinsamen Herstellung von verschiedenen Brotsorten geübt.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	106,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 200,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	DirektvermarkterInnen von Brot
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze

### Verfügbare Termine