
Brotbacken für die Direktvermarktung - Langzeitführung

Wir setzen Sie gerne auf die Interessentenliste, sie werden dann über aktuelle Termine für diesen Kurs informiert.

Unter "Langzeitführung" versteht man, dass Vorteige eingesetzt werden und dem Teig mehr Zeit als üblich zur Reifung gegeben wird. Mit dieser ausgedehnten Gärung und den verschiedenen Vorteigen geht zwar ein erhöhter Zeitaufwand einher, es verbessern sich jedoch deutlich der Geschmack, die Bekömmlichkeit und die Haltbarkeit des Brotes. Vieles spricht also für den aktuellen Trend "Slow-Baking". Bei diesem 2-tägigen Seminar haben bäuerliche Brot-DirektvermarkterInnen die Möglichkeit, sich gemeinsam mit dem Bäckermeister und geprüften Brot-Sommelier Christopher Lang mit der Thematik "Langzeitführung" in Theorie und Praxis auseinanderzusetzen.

Information

Kursdauer: 14 Einheiten

Kursbeitrag: 205,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
405,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Aktive Brot-DirektvermarkterInnen, die sich
genauer mit dem Thema "Langzeitführung"
auseinandersetzen möchten

Mitzubringen: Schürze

Verfügbare Termine