

---

## Brotbacken für die Direktvermarktung - Vollkornbrot und -gebäck

Sie möchten Ihr Angebot mit Vollkornprodukten erweitern oder sich intensiver mit dieser Thematik beschäftigen? Im Seminar erhalten Sie vom Profi fundiertes Fachwissen über: Ernährungsphysiologische Bedeutung von Vollkornbrot, Teigführung, Sauerteig, Erkennen und Vermeiden von Brotfehlern, Rezepte für Vollkornbrot und -gebäck, Durchführung von Backversuchen, sensorische Verkostung mitgebrachter Vollkornbrote/-gebäcke und konstruktives Feedback von Fachexpertinnen und KollegInnen.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	125,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert 240,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Brot-DirektvermarkterInnen
<b>Mitzubringen:</b>	Selbst gebackenes Vollkornbrot und -gebäck (sofern vorhanden)

### Verfügbare Termine