

Brotbacken für die Direktvermarktung - Vollkornbrot und -gebäck: Interessentenliste

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

Sie möchten Ihr Angebot mit Vollkornprodukten erweitern oder sich intensiver mit dieser Thematik beschäftigen? Mit dem richtigen Fachwissen kann Vollkorn ein Hochgenuss sein! In diesem Backkurs erhalten Sie vom Profi wertvolle Tipps für die Herstellung saftiger Vollkorn-Backwaren: 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 vom Fachexperten.

Information	
Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	125,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
	240,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
	112,00 € Teilnahmebeitrag gefördert für
	Top-Heurige und GvB-Betriebe
	Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Brot-DirektvermarkterInnen
Mitzubringen:	Eigenes Vollkornbrot und -gebäck, Schürze

Verfügbare Termine

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 14.11.2025