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

© 2026 - lfi.at