Brotbacken für die Direktvermarktung: Das perfekte Bauernbrot, Interessentenliste

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

Die optimale Sauerteigführung, hochwertige Zutaten, korrekte Teigherstellung und ein abgestimmtes Rezept sind entscheidend für das Gelingen eines guten Bauernbrotes. In diesem Seminar erhalten aktive Brot-DirektvermarkterInnen von einem Profi fundiertes Fachwissen hinsichtlich Sauerteigführung, Rezeptanpassung sowie Vermeidung und Korrektur von Brotfehlern. Analyse und Verkostung mitgeberachter Sauerteige und Bauernbrote.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	70,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert 134,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Aktive Brot-DirektvermarkterInnen, die an der Qualität ihres Bauernbrotes arbeiten möchten.
Mitzubringen:	Eigene Sauerteige und Bauernbrote, Schürze

Verfügbare Termine