

Brotbacken für die Direktvermarktung: Dinkelbrot und -gebäck, Interessentenliste

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

Dinkel-Kleber ist nicht so stabil, daher neigen Dinkelbrote zum Auseinanderlaufen. Außerdem wird Dinkel schnell "trocken". In diesem Kurs erfahren Sie, wie man mit Hilfe von Brühstücken und Kochstücken saftiges Dinkelbrot und -gebäck herstellt und was man sonst noch alles beim Backen mit Dinkel beachten sollte.

Rezepte für reines Dinkelbrot und –gebäck sowie für Dinkel-Roggenbrot, Durchführung von Backversuchen, sensorische Verkostung von mitgebrachtem Dinkelbrot/-gebäck, konstruktives Feedback vom Fachexperten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	125,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 240,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Aktive Brot-DirektvermarkterInnen
Mitzubringen:	Eigene/s Dinkelbrote und -gebäck, Schürze

Verfügbare Termine