

---

## Brotbacken für die Direktvermarktung: Vollkornbrot und -gebäck

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

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	125,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert 240,00 € Teilnehmerbeitrag ungefordert 112,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Top-Heurige und GvB-Betriebe Bildungsförderung LE 14-20
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Brot-DirektvermarkterInnen
<b>Mitzubringen:</b>	Eigenes Vollkornbrot und -gebäck, Schürze

### Verfügbare Termine