Brotbacken für die Direktvermarktung: Das perfekte Bauernbrot

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:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	70,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 134,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 60,00 € TNB Gefördert f. Top Heurigen Betriebe 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

© 2026 - lfi.at