

Klassisches Brot und Gebäck

Der Weg vom Getreidekorn bis hin zum fertigen Gebäck: Begonnen wird in der Kornkammer, wo der Weg des Kornes verfolgt wird. Dann zur Mühle, wo das Korn zu Mehl gemahlen wird. Anschließend geht es in die Praxis: Informationen zur Sauerteigführung, eigenes Backen von Sauerteig-Brot und Handkaiser/Zöpfen, Fragerunde und Verkostung

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 65,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert
130,00 € Teilnehmerbeitrag

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter/innen

Anrechnung: 7 Stunde(n) für TQI

Verfügbare Termine