

## Klassisches Brot und Gebäck

Der Weg vom Getreidekorn bis hin zum fertigen Gebäck: Begonnen wird in der Kornkammer, wo der Weg des Kernes 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

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	65,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert 130,00 € Teilnehmerbeitrag
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter/innen
<b>Anrechnung:</b>	7 Stunde(n) für TQI

### Verfügbare Termine