

Mein Freund der Sauerteig - Sauerteigbrote und Variationen für bäuerliche Direktvermarkter

In diesem Brotbackkurs dreht sich alles um das Herzstück des Brotbackens: den Sauerteig. Hier lernen Sie Schritt für Schritt, wie Sie Ihr eigenes Brot mit natürlichen Zutaten und traditionellen Techniken backen können.

Ob die richtige Mehlauswahl, die Kunst des Mischens und Knetens, das Formen des Teiges oder das Backen selbst. Der Schwerpunkt liegt dabei auf dem Sauerteig, der als Basis für jedes Roggenbrot unverzichtbar ist, sich aber auch hervorragend für andere Mehlsorten eignet. Von der Herstellung und Pflege des Sauerteigs, über seine Verarbeitung bis hin zur richtigen Lagerung erfahren Sie alles, was Sie wissen müssen.

Unter der fachkundigen Anleitung unserer Brotexpertin, Dipl. Päd. Ing.in Eva Maria Lipp, lernen Sie die Theorie und setzen das Gelernte praktisch um.

Vom ersten Handgriff bis zum Genuss des frisch gebackenen Brotes – jeder Schritt wird ausführlich und verständlich erklärt.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	110,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 324,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter*innen