
Brot backen für die Direktvermarktung

Brot ist ein traditionelles Nahrungsmittel. Direktvermarkter:innen erhalten von Referentin Eva Maria Lipp fundiertes Fachwissen zum Thema „Brot backen“.

Inhalt:

- Direktvermarktung von Brot – rechtliche Rahmenbedingungen
- Theoretische Infos rund um´s Brot und Teigführung (Langzeitteigführung)
- Backen von verschiedenen Broten und Gebäcken
- Brühstück, Quell-, Aroma- und Kochstück

Information

Kursdauer: 8,4 Einheiten

Kursbeitrag: 186,00 € Kursgebühr

66,00 € Kursgebühr gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen und Urlaub am Bauernhof
Betriebe

Mitzubringen: Schreibmaterial, Schürze, kleines Gefäß für
Sauerteig, Korb für Gebäck

Verfügbare Termine