Glutenfrei backen für die Direktvermarktung

Die meisten Brote und Backwaren enthalten Gluten und sind für Personen mit Glutenunverträglichkeit eine besondere Herausforderung. Eva Maria Lipp gibt einen Einblick wie glutenfreie Backwaren und Gebäck in der Direktvermarktung einfach und geschmackvoll kreiert werden können.

Inhalt:

- Direktvermarktung von glutenfreiem Brot – rechtliche Rahmenbedingungen
- Theoretische Infos rund um´s glutenfreie Brot
- Grundsätze über die Teigführung sowie geeignete Lockerungsmittel und Brotfehler
- Einkauf und Mischen glutenfreier Mehle
- Backen von verschiedenen glutenfreien Broten, süßen sowie sauren Gebäcken und Pizza
- Tricks, damit es gelingt

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	177,00 € Kursgebühr 91,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, UaB Betriebe sowie Interessierte
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Gefäße für Gebackenes

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at