8696 Brotbackkurs

In den Supermärkten und Bäckereien findet man unzählige Brot- und Gebäcksorten mit verschiedensten Mehlen und Getreidekörner zubereitet. Aber wird das ganze Brot frisch gebacken? Schon lange nicht mehr wie wir wissen, denn dafür sprechen auch die unzähligen Backboxen, die wie Schwammerl aus dem Boden sprießen. Aber gerade beim Brot wollen viele wieder mitreden und machen sich dran, Brot wieder selbst zu backen. Doch wie? Genau dafür ist unser Kurs gedacht. Hier erfahren Sie wie Sie zuhause einfach Brotvariationen und Gebäckstücke backen können.

Die Zielgruppe:

- Freunde selbstgebackenen Brotes
- Hobbyköche/Hobbyköchinnen
- Lehrlinge ab dem 3. Lehrjahr
- Köche/Köchinnen

Die Inhalte:

- Brot und Gebäckkunde
- Welches Mehl eignet sich wofür
- Mehle selbst herstellen
- Verwendung von verschiedenen Getreidesorten
- Arbeiten mit Sauerteig
- Zubereiten eigener Brotgewürzmischungen
- Herstellung von verschieden Spezialbroten und Kleingebäckstücken

Ihr Qualifikationsnachweis:
Teilnahmebestätigung

Der Hinweis:
Schürze nicht vergessen!