

8697 Kleingebäck und Brioche

von ballaststoffreich bis glutenfrei

Werde zum Profi in Kleingebäck und Brioche mit unserem Kurs! Lerne Mehlkunde und Vorteigherstellung für Handsemmeln, Salzstangerl und Mohnflesserl. Erfahre, wie man glutenfreies Gebäck und Germteige für Zopf, Plunder und Kipferl flechtet und Plunderteige ausfertigt. Verbessere deine Fähigkeiten - jetzt anmelden!

Die Trainingsmethoden:

Theoretische Inputs und praktische Übungen



Kursbuchung und weitere Details unter **8697** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe