Lanzeitfrühung, hefefrei, glutenfrei. So entstehen die besten Gebäcke

Toastbrot, Ciabatta und Baguette haben längst ihren fixen Platz in unseren Speisekammern gefunden. Die Zubereitung der Weißbrote mit regionalen Zutaten ist keine Hexerei. Gluten- und hefefreie Brote ermöglichen Personen mit Unverträglichkeiten den Genuss des frischen Gebäcks. In diesem Kurs lernen Sie alles Notwendige für die Zubereitung der Gebäcke, dazu gibt es wissenswerte Inhalte und viele praktische Tipps der Brotspezialistin.

Information

Kursdauer: 6 Einheiten

Kursbeitrag: 180,00 € Kursgebühr nicht gefördert
50,00 € Kursgebühr gefördert

Fachbereich: Einkommenskombination

Zielgruppe: Direktvermarkter und alle interessierten Personen

Verfügbare Termine