Neues in der Brotbackstube

Brot backen ist Ihre Leidenschaft und Sie möchten gerne neue Produkte kreieren und deren Herstellung ausprobieren? Sie möchten Ihr Angebot an Brot und Gebäck erweitern und Ihre Kunden mit neuen Ideen überraschen? Dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig! Gemeinsam entwickeln und fertigen Sie unter fachlicher Anleitung aus verschiedenen regionalen Zutaten neue innovative Brote und Gebäcke. Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!

Mit dabei ist auch das Thema glutenfreies Brot und Gebäck. Welche verschiedenen Mehle hierfür geeignet sind und welche besonderen Anforderungen diese Mehle an die Teigbeschaffenheit und den Backvorgang haben, wird in diesem Kurs vermittelt. Dazu gibt es wie immer viele praktische Tipps von der Brotspezialistin Eva Maria Lipp.

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	60,00 € Kursgebühr gefördert
	120,00 € Kursgebühr nicht gefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at