



Kultbrote

Mit besonderen Brote von der Masse absetzen

Mit eigenen Kreationen von der Masse absetzen, muss das Ziel eines jeden Qualitätsorientierten Handwerksbäckers sein.

Im 'Kult-Brot' Seminar mit den Wildbakers vermitteln Ihnen die Wildbakers die Herstellung eben solcher Brote.

Seminarinhalte:

- Qualitätsgrundlagen für Spitzenbrote und Brote ohne Backhefe unter Einsatz verschiedener Sauerteigtechniken wie Levain liquide und Lievito Madre
- Es werden Trendbrote mit verschiedenen Mehlsorten aus ganz Europa gebacken.
- Sowohl Neuinterpretationen alter Klassiker aber auch kreative Sorten runden das 2-Tages Seminar ab.

Profitieren Sie von den wertvollen Erfahrungen der Wildbakers und dem intensiven Austausch innerhalb der Seminargruppe.

TERMIN: 19.04.2023 10.00 - 17.00 Uhr
20.04.2023 08.30 - 15.30 Uhr

Zielgruppe

Betriebsinhaber/innen, Mitarbeiter/innen

Referenten

Wildbakers, Jörg Schmid und Hannes Hirth

Kursgebühr

579 € inkl. Seminarunterlagen, Verkostung & Getränke, ohne Übernachtung

Anmeldung

Bitte verwenden Sie für Ihre Anmeldung dieses Formular und senden es per Post an **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham, Josef-Schöfer-Str. 1, 82166 Gräfelfing**, per Fax an **089 / 244 14 57 99** oder per E-Mail an **lochham@baecker-bayern.de**.

Bei Interesse an den Kursen Bäckermeister, Verkaufsleiter und Verkaufstrainer wenden Sie sich bitte telefonisch (**089 / 244 14 57 15**) oder per E-Mail an die Akademie in Lochham.

Hiermit melde ich mich verbindlich für die folgende Fortbildung an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks in Lochham an.

Seminardatum 19./20.04.2023

Kurzbeschreibung Kultbrote - mit besonderen Brote von der Masse absetzen

Vorname

Nachname

Rechnungsadresse

E-Mail (Firma)

E-Mail (privat)

Telefonnummer
(für Rückfragen)

Die AGB mit den Stornobedingungen und der Widerrufsbelehrung habe ich gelesen und akzeptiert (bitte ankreuzen).

Datum/Unterschrift

Bitte füllen Sie das Formular vollständig und gut lesbar in Druckbuchstaben aus.