



Mehr Umsatz mit Urgetreide

2 Tage Powerbacken mit Christoph Heger

Gebäcke aus Urgetreide sind beliebt und werden gerne gekauft

Aus dem Urgetreide backen wir Köstlichkeiten wie Kamut-Toast, Em-Meran (Emmer-Apfelbrot mit Südtiroler Gewürzen) oder ein Pan Pugliese (Hartweizenbrot ohne Backhefe). Produkte, die jedes Brotregal auswerten.

Natürlich fehlen Dinkel, Waldstaudenroggen oder Ruchmehl nicht.

Bäckermeister und Brotsommelier Christoph Heger zeigt die Ihnen Besonderheiten der Getreidesorten auf und wie man mit verschiedenen Vorteigen das Beste aus dem Getreide herausholt: Lievio Madre, Biga, Poulish, Kochstücke und Sauerteig werden gemeinsam ausprobiert. Und natürlich wird auch mit wilder Hefe gearbeitet.

Spaß beim Backen – und viel Nützliches mitnehmen 🍷

TERMIN: 11.09.2024 - 09:00 – 16:00 Uhr
12.09.2024 - 09:00 – 15:00 UHR

Referent: Christoph Heger, Bäckermeister Brotsommelier

Kursgebühr für 2 Tage: € 480,--

Anmeldung über die Webseite:

[Detail | Landes-Innungsverband des bayerischen Bäckerhandwerks \(baecker-bayern.de\)](https://www.baecker-bayern.de)

Oder E-Mail an: lochham@baecker-bayern.de