

Backferment

Backhefefreies Backen bei Brot und Kleingebäck

Donnerstag
11. Oktober 2012
10:00 - 16:30 Uhr

Neu!



Möchten Sie mild-aromatischen Geschmack und gesundheitlichen Nutzen für Ihre Kunden miteinander verbinden?

Inhalte

- Backferment**
 Vermittelt werden Grundlagen der Backferment-Nutzung (Grundansätze, Vorteige, direkt und in Langzeitführung). In der Theorie und anhand exemplarischer Backwaren wird dieser sichere, aber auch anspruchsvolle Prozess mit dem BackNaturFerment umfassend erläutert.
- Vorteige**
 Die Herstellung von Vorteigen zur Geschmacksbildung wird klassischen Hefevorteigen gegenübergestellt und in Praxisbeispielen detailliert vorgestellt („Böcker Mailänder Le Chef“).

Vorteile für Sie

Vermittlung von zwei wichtigen Themen in der heutigen Bäckerei:

- Backen ohne Hefe
- Mit Vorteigen den Geschmack weizenbasierter Backwaren verbessern

Zielgruppe

Bäckermeister/innen und Produktionsleiter/innen

Referent

Thomas Lepold, Backnatur Lepold

Ihre Investition

250,- €* pro Person für Innungs-, Schul- und ERFA-Mitglieder des BIV Westfalen-Lippe. 490,- €* pro Person für alle anderen, *alle Preise zzgl. 19% MwSt. Bei mehreren Personen aus einem Betrieb werden Staffelpreise gewährt.

Veranstaltungsort

Erste Deutsche Bäckerfachschule

Zur Bäckerschule 5

57462 Olpe/Biggesee

Tel.: 0276 1/6 35 07

Fax: 0276 1/6 36 53

E-Mail: scholemann@baeckerfachschule.de

Internet: www.baeckerfachschule.de



Anmeldung zum Seminar „Backferment“, 11.10.2012, bequem per Fax an 02761/6 36 53

Anrede:	<input type="checkbox"/> Herr / <input type="checkbox"/> Frau	Betrieb:			
Vorname:		Straße:			
Nachname:		PLZ:		Ort:	
Telefon:		E-Mail:			
Weitere Teilnehmer:	<input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau	Vorname, Nachname:	<input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau	Vorname, Nachname:	

Sparen Sie bei der Seminargebühr! Infos unter www.biv-wl.de/bildungsscheck