
Lehrfahrt: "Langzeitführung von Weizen- und Roggenteigen, Jourgebäck

Dieser Tag an der Meisterschule für Bäcker:innen und Konditor:innen vertieft Ihr Wissen um eine optimale Teigbereitung. Ausgebildete Brotsommeliers/-ieres beschäftigen sich an diesem Tag intensiv mit der Langzeitführung von Roggen- und Weizenteigen sowie Kleingebäcken.

Die Langzeitführung von Teigen zählt zu den zentralen Kompetenzfeldern moderner handwerklicher Brotherstellung. Sie beeinflusst nicht nur Aroma, Textur und Frischhaltung, sondern auch Bekömmlichkeit, Prozessstabilität und Produktqualität.

Im Fokus stehen Roggen- und Weizenteige sowie ausgewählte Kleingebäcke, deren Herstellungsprozesse detailliert analysiert, verglichen und praxisnah umgesetzt werden.

Grundlagen und Zielsetzungen der Langzeitführung

- Teigführung bei Roggen- und Weizenteigen
- Einfluss von Zeit, Temperatur und Teigreife
- Vorteige und Sauerteige
- Langzeitführung bei Kleingebäcken (z.B. Semmeln, Kleingebäck)

Auswirkungen auf

- Aroma- und Geschmacksbildung
- Krumen- und Krustenstruktur
- Frischhaltung und Bekömmlichkeit
- Fehlerquellen und deren Vermeidung

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 10 Einheiten

Kursbeitrag: 406,00 € TN-Beitrag

138,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im

Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich

2023-2027

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen,

Direktvermarktung

Zielgruppe: Absolvent:innen des Zertifikatslehrgangs zum/zur

Brotensommelier/-iere
