Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

Glutenfreies Brot und Gebäck backen

Gluten, auch als Klebereiweiß bezeichnet, ist in herkömmlichem Brot und Gebäck dafür verantwortlich, dass der Teig aufgeht und das Gebäck nach dem Backen seine perfekte Form behält. Menschen mit Glutensensibilität oder Zöliakie müssen auf glutenhältiges Gebäck verzichten und sind auf der Suche nach schmackhaften Alternativen. Gutes glutenfreies Brot zu backen, ist eine kleine Herausforderung. In diesem Seminar lernen Sie, glutenfreies Brot und Gebäck mit verschiedenen Mehlen herzustellen. Sie erfahren, welche besonderen Anforderungen diese Mehle an die Teigbeschaffenheit und den Backvorgang stellen. Sie erhalten Informationen zu geeigneten Lockerungsmitteln und viele Tipps zur optimalen Teigführung. Zudem werden Brotfehler besprochen. Auf dem Programm stehen außerdem die Zubereitung von Sauerteig, das Arbeiten mit Quell- und Brühstück sowie die Verwendung von Ölsaaten und Mehlen zur optimalen Teiglockerung. Außerdem werden auch glutenfreie Kuchen, Rouladen und Waffeln zubereitet. Zusätzlich erhalten Sie Informationen zu den gesetzlichen Voraussetzungen und Zertifizierungen für den Verkauf von glutenfreiem Brot und Gebäck in der Direktvermarktung.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	277,00 € TN-Beitrag 94,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Seminarbäuerinnen/-bauern, Brotsommeliers/-ières und interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

26.01.2027 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	26.01.2027 09:00
Ende	26.01.2027 16:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Maria Scheucher-Fastl, Tel +43 316 8050 1640, maria.scheucher-fastl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021325
Trainer:in	Elisabeth Pucher-Lanz Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	LFI Steiermark
Termin 1	26.01.2027, 09:00 - 16:00 Uhr
Termin 2	26.01.2027, 09:00 - 10:00 Uhr

© 2026 - lfi.at