



Brød med surdej

Kort fortalt

Du kan udvikle og fremstille smags- og næringsgivende brød- og rugbrød med surdej på baggrund af viden om surdej, fermentering, meltyper, syring samt sensorik og ernæring.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du kan udvikle og fremstille smags- og næringsgivende brød og rugbrød med surdej
- Du får viden om surdej, fermentering, meltyper, syring samt sensorik og ernæring

Fag: Brød med surdej

> **Fagnummer:**
49448

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.529,60

Målgruppe:

Beskrivelse: Du kan:

Fremstille brød- og rugbrød med surdej på baggrund af viden om surdej, fermentering, meltyper og syring.

Fremstille store og små brød både på basis af egen blanding og traditionelt med fabrikeret syring. Inddrage viden om sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 268,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.529,60

> Tilmelding

