



# 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, syrning 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, syrning samt sensorik og ernæring

## Fag: Brød med surdej

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>49448     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

### Målgruppe:

**Beskrivelse:** Du kan:  
Fremstille brød- og rugbrød med surdej på baggrund af viden om surdej, fermentering, meltyper og syrning.  
Fremstille store og små brød både på basis af egen blanding og traditionelt med fabrikeret syrning.  
Inddrage viden om sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.616,60

Også for ledige (6 ugers)

## Tilmelding

---

