



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk
Berlin-Brandenburg

Seminartitel

Spezialbrote mit Sauerteig

Datum

10. Mai 2012

Zeit/Umfang

15.00 Uhr bis ca. 18.30 Uhr

Gebühr

60,- Euro für LVBB-Mitglieder, 120,- Euro für Nichtmitglieder

Themen

Besondere Getreidesorten wie Dinkel, Quinoa und Amaranth ergänzt mit pflanzlichen Zutaten (Ölsaaten, Kartoffeln und Bananen) und tierischen Zutaten (Buttermilch und Schinken) werden für die konventionelle Herstellung verarbeitet.

Besonders geeignet für ein interessantes Brotbuffet!



Seminarleitung

Marian Kalliske
stellv. Akademieleiter

Michael Steege
Fachlehrer der Akademie

Bitte mitzubringen **Berufsbekleidung**

SEMINARANGEBOT

AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk
Berlin-Brandenburg

