

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.

Fag: Brød med surdej

> **Fagnummer:**
49448

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

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

Find kontakt via hjemmesiden

> Kursuspris

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> Tilmelding

