

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

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

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 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

Find kontakt via hjemmesiden

> Kursuspris

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> Tilmelding

