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.

Fag: Brød med surdej

Fagnummer: 49448	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

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.

Kursuspris

AMU:
DKK 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.678,30

Tilmelding