

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.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. 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 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**

Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

