



Erfolg mit Wissen um Vorteig

Dinkel ohne Vorteig? Undinkelbar!

Dinkel – der neue Star im Laden! Neben den traditionellen Gebäcken, erfahren Sie mehr über die Herstellung von Dinkel-Butterkuchen, Dinkel-Baguette und Dinkel-Brötchen. Geschmack und Frische? Der richtige Vorteig bringt es!

Programm

- Dinkel oder Schwabekorn – was ist anders als beim Weizen?
- Praktische Herstellung von Dinkelgebäcken Baguettes, Seelen, Brötchen, Butterkuchen
- Praktische Herstellung von Dinkel-Bauernlaib, Dinkelkornbrot
- Rezepturen und Herstellungsparameter
- Verkostung und Vergleich der hergestellten Gebäcke



Teilnehmer: Inhaber, Bäckermeister, verantwortliche Mitarbeiter

Referent: Dipl.-Ing. Bäckermeister Martin Seiffert

Termine: 15.06.2005 (Veranstaltungsort Illertissen bei Ulm)

Je Teilnehmer 250,- € (zzgl. gesetzl. USt.) inklusive Rezepturen, Getränke und Imbiss und natürlich mit einer ausführlichen Dokumentation auf CD-ROM.

Tagesseminar: 10.00 - 16.00 Uhr

Isernhäger GmbH & Co. KG

Löhner Weg 2

30916 Isernhagen FB

freecall Hotline: 0800 VORTEIG (8 67 83 44)

Telefax: 0 51 39/99 95-19

Internet: www.vorteig.com

info@isernhaeger.de

ISERNHÄGER
Die Backkultur®