



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



**Teilnehmer:** Inhaber, Bäckermeister, verantwortliche Mitarbeiter

**Referent:** Dipl.-Ing. Bäckermeister Martin Seiffert

**Termine:** 03.03.2005  
15.06.2005 (Veranstaltungsort Illertissen)

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](http://www.vorteig.com)

[info@isernhaeger.de](mailto:info@isernhaeger.de)

**ISERNHÄGER**  
Die Backkultur®

