

desembroden

Een hip item dezer dagen is 'gezond leven', we willen gezond eten, gaan sporten en op tijd wat ontspanning voor een gezonde geest in een gezond lichaam. in deze opleiding staan we stil bij ons dagelijks brood en gaan we broden bereiden met verschillende graansoorten.

Deze broden geven we ook een smaakevolutie mee door minimaal gebruik te maken van gist en over te schakelen op desems en lange rijstijden zodat het brood op een natuurlijke manier zijn kwaliteiten ontwikkelt wat de smaak en vershoudbaarheid alleen maar ten goede komt.

[Bijscholingen en specialisaties](#)

Waar en wanneer?

Programma

- voedingswaarde en werking van verschillende graansoorten en zaden
- theorie desems
- zelf een desem bereiden en bewaren
- beheersen van het fermentatieproces
- beheersen van het bakproces
- verschillende broden bereiden met desem

Info

 Beginner

Erkend door

 ALIMENT

Voor wie

foodies, bakkers en hun medewerkers, keukenmedewerkers, koks, restauranthouders, uitbaters van een voedingswinkel,...

Materiaal en extra kosten

Cursisten voorzien zelf: potjes, een deegmes, werkkledij en een lunchpakket.

Onze organisatie streeft naar een duurzame en milieuvriendelijke manier van werken. Om die reden bieden wij al onze cursussen en lesmateriaal (instructievideo's, oefeningen, ...) digitaal aan op ons leerplatform. Wil je toch graag jouw cursussen afdrukken? Dan sta je zelf in voor het drukken en de bijhorende kost.

Examens, getuigschrift / diploma en vrijstellingen

Na het volgen van deze opleiding krijgt u een attest van lesvolging.