

## **PROGRAMM**

### **Natürlich Backen mit frischem Vollkorn**

Täglich gleichbleibende Zeiten:	6.30 - 07.30 Uhr	Seminar, Block A
	07.30 Uhr	Frühstück
	8.30 - 12.30 Uhr	Seminar, Block B
	12.30 Uhr	Mittagessen
	14.00 - 18.00 Uhr	Seminar, Block C
	18.00 Uhr	Abendessen
	19.15 - 20.30 Uhr	Seminar, Block D

#### Montag

12:30 Uhr	Beginn mit dem gemeinsamen Mittagessen
14:00 Uhr:	Begrüßung und Vorstellung der Teilnehmer Ziele des Seminars, Organisatorisches zum Seminarablauf

Block C:	Theorie und Praxis der Vollkornbäckerei zu: <ul style="list-style-type: none"><li>• Teiglockerungsmethoden Sauerteig und Hefewasser</li><li>• Frisch Vermahlen von Getreide</li><li>• Mühlenkunde</li><li>• Lange, kurze sowie warme und kalte Autolyse</li><li>• Erstellen und Lesen von Rezepten</li></ul> Vermahlung des Getreides der benötigten Rezeptmengen
----------	---

Block D:	Zubereitung der Langzeit- und Kälteführungs-Teige: <ul style="list-style-type: none"><li>• Pizza Teig hoch hydriert</li><li>• Pizza Teig niedrig hydriert</li><li>• Fermentierter Pasta Teig</li><li>• Ansatz von Sauerteig und Hefewasser</li></ul>
----------	--

#### Dienstag

Block A:	Zubereitung Teige: <ul style="list-style-type: none"><li>• Brioche direkt und Langzeit geführt</li><li>• Brötchen Teig mit Langzeitführung</li></ul>
----------	--

- Block B: Theorie und Praxis der Vollkornbäckerei zu:
- UrGetreide Sorten, Vor und Nachteile, was muss ich beachten?
  - Fettzugabe bei Vollkorn-, Sauerteigteigen
  - Lang- und Kurzzeitführung
- Zubereitung Teige:
- Lichtkornroggen-, Dinkelmisch- und Emmerteig
- Aufarbeitung Teige:
- Lichtkornroggenteig

- Block C: Theorie und Praxis der Vollkornbäckerei zu:
- Backen mit Vollkornmehl und UrGetreide, Tipps und Tricks
  - Was gibt es zu beachten?
  - Natürliche Teigstabilisierung
  - Verzierungen, Showbrot, Schablonen
- Zubereitung Teige:
- Einkornbrot
- Aufarbeitung Teige:
- Dinkelmisch-, Emmer-, Fladenbrot, Pizza und Brioche.
- Backen:
- Lichtkornroggenbrot, Dinkelmisch-, Emmer-, Fladenbrot, Pizza hoch hydriert und Brioche.

### Mittwoch

- Block A: Aufarbeitung Teige:
- Brioche, Einkornbrot, Brötchen

- Block B: Zubereitung Teige:
- Roggenbrownie
- Aufarbeitung Teige:
- Fermentierte Pasta, Pizza, Knäcke- und Roggenbrownies
- Backen:
- Brötchen, Brioche, süße Teile, Roggenbrownies, Pizza niedrig hydriert, Knäcke- und Einkornbrot
- Theorie und Praxis der Vollkornbäckerei zu:
- Besprechung der verschiedenen Führungs- und Arbeitsarten

- 12.00 Uhr Seminarabschluss  
14:00 Uhr Seminarende nach dem Mittagessen

Seminarleitung:  
Pablo Puluke Giet, Bäckermeister, D-Berlin

Änderungen vorbehalten