



Backen mit heimischen Ackerbohnen und Körnererbsen: Seminar für Handwerksbäckereien

Heimische Hülsenfrüchte wie Ackerbohne und Körnererbse haben das Potenzial, Brot und Backwaren ernährungsphysiologisch aufzuwerten und deren Backeigenschaften zu verbessern. Aus heimischen Anbau überzeugen die Körnerleguminosen zudem in puncto Regionalität und GVO-Freiheit und können damit, verarbeitet in Lebensmitteln, diesen Kundenwünschen Rechnung tragen.

Das Seminar richtet sich speziell an Handwerksbäckereien – sowohl konventionellen als auch Biobäckereien. In Zusammenarbeit mit dem BROTBURO präsentieren zwei Bäckermeister ihre speziell entwickelten Rezepte mit Ackerbohnen und Körnererbsen und erläutern die einzelnen Verarbeitungsschritte.

Eckdaten

- **14. Januar 2019, 10 – 15 Uhr**
- BACKFORUM Hannover, Tillystraße 21, 30459 Hannover
- Anfahrtsbeschreibung unter <https://www.braunbackforum.de/service/kontakt/>

Programm

Beginn und Begrüßung	10:00 Uhr
Backvorführung I	10:20 Uhr
Mittagspause	12:30 Uhr
Backvorführung II	13:00 Uhr
Abschlussbesprechung	14:30 Uhr
Ende der Veranstaltung	15:00 Uhr

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Das Demonetzwerk Erbse / Bohne wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie



Weitere Informationen

www.demoneterbo.agrarpraxisforschung.de

Das Demonetzwerk Erbse / Bohne wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie.

Kosten

Die Veranstaltung ist kostenfrei. Eine Verpflegungspauschale von 5,00 €/Teilnehmer netto wird vorort gegen Quittung eingesammelt.

Kontakt & Anmeldung

Anmeldungen bitte bis zum 7. Januar 2019 bei der Brotbüro GmbH, Hamburg per email: info@brotbuero.de oder telefonisch unter 040-4130 4858.