

Praxisseminar

Moderne Vorteig-Technologie

28. Mai 2024
in Detmold



Dienstag, 28. Mai 2024

08³⁰ Uhr Eröffnung und Begrüßung

08⁴⁰ Uhr **Grundlagen**

- Einteilung der Vorteige
- Mikrobiologie bei Sauerteigen
- Einflussmöglichkeiten bei der Sauerteigfermentation

10⁰⁰ Uhr **Kaffeepause**

10¹⁵ Uhr **Bedeutung von pH-Wert und Säuregrad bei Sauerteigen und Sauerteiggebäcken**

- Unterschied zwischen pH-Wert und Säuregrad
- Gepufferte Systeme und ihre Bedeutung für Sauerteige
- Messung von pH-Wert und Säuregrad bei Sauerteigen und Gebäcken (praktische Übung)
- Verkostung von Broten mit unterschiedlichen Säuregraden

11¹⁵ Uhr **Herstellung von Schrotbroten mit unterschiedlichen Vorteigen (Praktikum und Verkostung)**

12¹⁵ Uhr **Mittagspause**

12⁴⁵ Uhr **Klassische und moderne Sauerteigführungen**

- Einstufenführungen bei Roggen
- Mehrstufenführungen bei Roggen
- Weizen- und Dinkelsauerteige
- Sauerteige mit Nichtbrotgetreiden und Pseudozerealien
- Backen ohne Bäckerhefe

12⁴⁵ Uhr **Verkostung verschiedener Brot mit unterschiedlichen Vorstufen und Versäuerungen**

- Vergleich von Roggenmischbrote hergestellt mit unterschiedlichen organischen Säuren oder/und Sauerteig (Direkte-, Kombinierte- und Indirekte Teigführung)
- Verkostung/Beurteilung der von den Teilnehmern mitgebrachten Gebäcken

13³⁰ Uhr **Herstellung und gemeinsame Beurteilung von Backwaren mit unterschiedlichen Vorstufen (Praktikum)**

- Vergleich Weizengebäcke mit und ohne Vorteig bzw. Sauerteig
- Herstellung von Mischbroten mit verschiedenen Sauerteigführungen

Pausen werden während des Praktikums situationsabhängig eingelegt.

17³⁰ Uhr **Abschlussdiskussion, Fragen und Antworten**

Gebäckbeurteilung

Jeder Teilnehmer hat die Möglichkeit ein Gebäck zur Beurteilung zum Seminar mitzubringen.

Zielgruppe

Bäckerinnen und Bäcker sowie alle Interessierten, die im Tagesgeschäft eine Fortbildung im Bereich der Vorteigtechnologie suchen. **Es werden sowohl die Grundlagen kurz aufgefrischt als auch intensiv auf neuere Entwicklungen wie Einstufenvollsauere oder Salzvollsauere eingegangen.** Die Teilnehmerzahl ist - um ausreichend Zeit für eine individuelle Betreuung der Teilnehmer zu haben - auf **10 Personen** begrenzt. Das Seminar ist als „Mitmach-Seminar“ konzipiert. Die Seminarteilnehmer sollen aktiv an der Herstellung und Auswertung der Backwaren teilnehmen. Es wird empfohlen die Unterschiede bei den Backwaren der jeweiligen Versuchsreihe mit dem eigenen Smartphone oder der eigenen Kamera festzuhalten und die eigenen Eindrücke und Erkenntnisse schriftlich in den zur Verfügung gestellten Versuchsprotokoll-Formularen zu dokumentieren.

Teilnahmebedingungen

Die Teilnehmerzahl ist auf max. 10 Personen beschränkt. Die **Teilnahmegebühr** beträgt **880,00 €**. Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung erhalten einen Rabatt von 20 %. In den Teilnahmegebühren sind Seminarunterlagen, sowie eine Teilnahmebestätigung enthalten.

DI GeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

**Wir sorgen dafür, dass
Getreide in aller Munde bleibt!**



**Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft
Getreide- und Mehlanalytik**



Backversuche



@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de