



Backen mit heimischen Ackerbohnen und Körnererbsen: Seminar für Handwerksbäckereien am 30.09.2019 in Hannover

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. In Zusammenarbeit mit dem BROTBURO präsentiert ein versierter Bäckermeister seine speziell entwickelten Rezepte mit Ackerbohnen und Körnererbsen und erläutert die einzelnen Verarbeitungsschritte.

Eckdaten

- **30. September 2019, 10 – 15 Uhr**
- BACKFORUM Hannover, Tillystraße 21, 30459 Hannover
- Anfahrtsbeschreibung unter <https://www.braunbackforum.de/service/kontakt/>
- Die Teilnahme am Seminar ist kostenlos. Verpflegung auf Selbstkostenbasis.

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.

Kontakt & Anmeldung

Anmeldungen bitte bis zum 23. September 2019 bei der Brotbüro GmbH, Hamburg
per email: info@brotbuero.de oder telefonisch unter 040-4130 4858.