

DINKELTAG

in Hannover

für Bäcker/Konditoren

Was Sie schon immer über Dinkel wissen wollten, erfahren Sie durch uns!

- Zwei freie Backmeister backen vor und mit Ihnen handwerklich aufgearbeitete Dinkelbackwaren
- Wir zeigen Ihnen Tipps und Tricks für die Herstellung aromatischer und saftiger Dinkelgebäcke
- Verarbeitung weicher Dinkelteige über die Anlage: ‚Rheon macht’s möglich‘
- Sie erfahren von einem Landwirt über den Dinkelanbau in Niedersachsen
- Wir testen mit Ihnen Dinkelbrote nach standardisierten Prüfkriterien.

MITTWOCH, den 14. SEPTEMBER 2011

Zeit: von 9.00 bis 16.00 Uhr

Ort: Backforum Hannover, Tillystr. 17

Kosten: 177,- € zzgl. MwSt.

**Anmeldungen erbeten unter BROTBÜRO Elke zu Münster
TEL 04871-708241 FAX 04871-761332 info@brotbuero.de**