

Basisseminar Glutenfrei Backen für Mitglieder: Getreide & Verdickungsmittel

Beschreibung:

Was ist beim glutenfreien Backen zu beachten? Welche Eigenschaften hat Gluten? Lernen Sie glutenfreie Mehle, Mehlmischungen und Verdickungsmittel kennen. Was zeichnet die einzelnen Mehle aus? Welche Verdickungsmittel werden benötigt? Unsere Fachkräfte führen Sie durch den Kurs und geben Ihnen hilfreiche Tipps und Ideen für Ihre glutenfreie Küche.

Inhalte:

- Informationen zu glutenfreien Mehlen und Verdickungsmitteln
- Tipps zum Gelingen glutenfreier Backwaren

Zielgruppe:

Mitglieder und deren Angehörige

Teilnehmerzahl:

mind. 10 Teilnehmer*innen

max. 20 Teilnehmer*innen

Hinweis: Sollte das Live-Online-Seminar aufgrund zu weniger Anmeldungen nicht stattfinden können, werden wir Sie rechtzeitig darüber informieren.

Termine:

Samstag, **27. Februar 2021**, 09:00 - ca. 11:30 Uhr

Technik-Check: Donnerstag, 25. Februar 2021, 19:00 - ca. 19:30 Uhr

Samstag, **04. September 2021**, 09:00 - ca. 11:30 Uhr

Technik-Check: Donnerstag, 02. September 2021, 19:00 - ca. 19:30 Uhr

Seminarumfang:

ca. 2,5 bis 3 Stunden



Ort:

als Live-Online-Seminar/ bundesweit

Gebühr & Anmeldung:

25,00 €/ Person für Mitglieder/ Angehörige Erwachsene

Bitte nutzen Sie für Ihre Anmeldung das entsprechende **Anmeldeformular** und beachten Sie den Anmeldeschluss.

Ansprechpartner:

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.

Geschäftsstelle

Kupferstraße 36

70565 Stuttgart

Judith Glöggler

Tel.: 0711/ 45 99 81-49

E-Mail: judith.gloeggler@dzg-online.de