

Glutenfrei Backen für Mitglieder

Beschreibung:

Was ist beim glutenfreien Backen zu beachten? Welche Eigenschaften hat Gluten? Lernen Sie 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

max. 30 Teilnehmer

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

Termin:

Donnerstag, **08. Oktober 2020**, 17:00 - ca. 19:30 Uhr

Technik-Check: Dienstag, 06. Oktober 2020, 19:00 - ca. 19:30 Uhr

Samstag, **14. November 2020**, 09:00 - ca. 11:30 Uhr

Technik-Check: Donnerstag, 12. November 2020, 19:00 - ca. 19:30 Uhr

Seminarumfang:

ca. 2,5 Stunden

Ort:

Als Live-Online-Seminar/ bundesweit



Gebühr & Anmeldung:

10,00 €/ Person

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