



Backen macht Freu(n)de

in Detmold

08. - 09. März 2025



Beschreibung

Das Seminar richtet sich an alle Personen, die an der Herstellung von Backwaren in entspannter Atmosphäre abseits des Alltagsstress interessiert sind. Das Seminar findet im schönen Städtchen Detmold im Lipperland statt.

In diesem Seminar lernen Sie die Herstellung von Brötchen, Brot und Kuchen, den Umgang mit Sauerteig und Hefevorteig und erhalten Tipps und Tricks, wie Sie das Gelernte zu Hause umsetzen können.

Am Ende des Seminars können die Seminarteilnehmer die übrig gebliebenen Gebäcke mit nach Hause nehmen und erhalten auf Wunsch auch einen Roggen- und Weizen- und Dinkelsauerteig.

Samstag, 8. März 2025

09³⁰ Uhr **Einführung und Begrüßung**

Die schnelle Rolle – was tun, wenn unerwartet Besuch vor der Tür steht

- 09⁴⁵ – 11³⁰ Uhr Biskuit-Rollen
- Aufschlagen von Biskuit-Massen (Einkessel-Masse ohne Backpulver)
 - Backen von Biskuit-Massen
 - Füllen der Biskuit-Kapseln mit Sahne-Creme

Ich brenne für Flammkuchen

11³⁰ – 12³⁰ Uhr Ausrollen, belegen und Backen von Flammkuchen

12³⁰ – 13¹⁵ Uhr Gemeinsames Mittagessen mit Verkostung des selbst hergestellten Flammkuchens

Süße Klassiker

- 13¹⁵ – 17⁰⁰Uhr Bienenstich
- Karamell kochen
 - Hefeteig herstellen und ausrollen
 - Bienenstich backen
 - Bienenstich füllen und schneiden
- Amerikaner
- Masse für Amerikaner herstellen
 - Masse für Amerikaner mit Spritzbeutel auf Backblech dressieren
 - Amerikaner backen
 - Amerikaner mit Fondant glasieren

Mandelhörnchen

- Makronenmasse für Mandelhörnchen herstellen
- Makronenmasse für Mandelhörnchen abwiegen und zu Hörnchen formen
- Mandelhörnchen backen
- Mandelhörnchen aprikotieren, glasieren und die Enden mit Schokolade überziehen

Gemeinsamens Kaffeetrinken und Verkostung der selbst hergestellten Gebäcke wird individuell nach Fortschritt des Seminars durchgeführt.

Vorbereitungen für Seminartag 2

17⁰⁰ – 18³⁰ Uhr
18³⁰ Uhr

Zeit zur freien Verfügung
Möglichkeit eines gemeinsamen Abendessens in einem Detmolder Restaurant

Sonntag, 9. März 2025

Brötchen und Baguette

09⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr

Ciabatta-Brötchen

- Abwiegen des am Vortag hergestellten Ciabatta-Brötchenteiges
- Backen der Ciabatta-Brötchen

Baguette

- Abwiegen und aufarbeiten des am Vortag hergestellten Baguette-Teiges
- Backen de Baguettes

Mohn- und Sesambrötchen

- Herstellung des Teiges für Mohn- und Sesambrötchen
- Abwiegen und aufarbeiten des Teiges für Mohn- und Sesambrötchen
- Backen der Mohn- und Sesambrötchen

12⁴⁵ Uhr

Gemeinsames Mittagessen mit Verkostung der selbst hergestellten Gebäcke

Brot

12⁴⁵ – 17⁰⁰ Uhr

Roggenmischbrot mit Roggenvollsauerteig ohne Bäckerhefe

- Herstellung des Teiges für Roggenmischbrot
- Abwiegen und aufarbeiten des Roggenmischbrotteiges
- Backen des Roggenmischbrottes

Dinkeltoastbrot mit Dinkelsauerteig

- Herstellung des Teiges für Dinkeltoastbrot
- Abwiegen und aufarbeiten des Dinkeltoastbrot
- Backen des Dinkeltoastbrottes

Fladenbrot mit Hefevorteig

- Herstellung des Teiges für Fladenbrot
- Abwiegen und aufarbeiten des Fladenbrot
- Backen des Fladenbrottes

Teilnahmebedingungen

Die **Teilnahmegebühr** beträgt **299,00 €**.

Im Seminarpreis enthalten sind:

- Fachliche Betreuung durch das Personal der AGF/DIGeFa
- Rohstoffe für die Herstellung der Gebäcke
- Getränke während des Seminars.

Nicht enthalten sind die Kosten für den Restaurantbesuch am Abend des ersten Seminartages.

Bei Anmeldung mehrerer Personen desselben Unternehmens gilt folgende **Rabattstaffel**:

- **5 %** für den zweiten Angemeldeten,
- **7,5 %** für den dritten Angemeldeten,
- **10%** für den vierten Angemeldeten.

Für **AGF-Mitglieder** wird grundsätzlich ein **Mitglieder-Rabatt** von **10%** gewährt.
(Der 10%-Mitgliederrabatt gilt zusätzlich zur o.g. Rabattstaffel.)

Die **Mindestbeteiligung** liegt bei 8 Teilnehmenden.

Bei einer zu geringen Teilnehmerzahl behalten wir uns vor, das Seminar frühestmöglich abzusagen.

Hotelreservierungen

Bei den folgenden Detmolder Hotels können bei Bedarf Reservierungen **direkt** unter dem Stichwort „Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung“ vorgenommen werden:

Kategorie 98 € bis 115 €

Hotel **Detmolder Hof**, Lange Straße 19, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 980990, E-Mail: info@detmolder-hof.de

Elisabeth Hotel, Elisabethstraße 5-7, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 948820, E-Mail: info@elisabethhotel-detmold.de

Hotel **Lippischer Hof**, Willi-Brandt-Platz 1, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 936-0, E-Mail: info@lippischerhof-detmold.de

Hagedorn Residenzhotel Detmold, Paulinenstraße 19, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 937-0, E-Mail: info.detmold@hs-hotels.de

Wertschätzer Hotel, Krumme Straße 36, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 9106136, E-Mail: info@wrtschtr.de

Kategorie 60 € bis 85 €

Altstadt Hotel, Exterstraße 5, 32756 Detmold,
Tel. 05231-96205-0, E-Mail: info@altstadthotel-detmold.de

Lernumgebung

Roemer-Haus der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Schützenberg 10,
32756 Detmold

Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Der Veranstalter wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

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