



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien



01/20

Foto: © CSM Bakery Solutions

„ICH BIN EIN BERLINER“: VOM RUSTIKALEN SCHMALZGEBÄCK ZUM GEFÜLLTEN FASCHINGSKRAPPEN S. 04-09 // „GUT DING WILL WEILE HABEN“: DIE LANGZEITFÜHRUNG MIT SAUERTEIG SETZT NEUE IMPULSE S. 10-13 // POSITIV BROTVERRÜCKT: EIN RÜCK- UND AUSBLICK ZUR FORTBILDUNG „GEPRÜFTER BROT-SOMMELIER“ S. 14-15 // WENIGER ZUCKER, VOLLER GESCHMACK! S. 16-17 // NEUES AUS DER WELT DES LEBENSMITTELRECHTS: LOW CARB MÜSLI, BROT & CO. S. 18-19 //

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN