

JEDNODNEVNI TEČAJ:
KRUH S PRIČOM:
zrnati i proteinski

 **Datum:** 17. studenog 2025. (ponedjeljak)

 **Lokacija:** PESLA učilište, Ivana Šibla 4, Novi Zagreb

 **Predavač:** demonstrator PESLA učilišta

 **Vrijeme:** 9:00 – 13:00

*Naučite kako kombinirati
sjemenke, uljarice i pravilnu fermentaciju
za izradu zdravog i nutritivno bogatog kruha!*

Opis tečaja

Nutritivni kruhovi s dodatkom uljarica i sjemenki postaju sve popularniji u modernom pekarstvu zbog svoje hranjive vrijednosti i odlične teksture. Na ovoj stručnoj radionici polaznici će naučiti kako pripremiti zrnate i proteinske kruhove, pravilno kombinirati sjemenke i uljarice, te kontrolirati fermentaciju i pečenje radi željenog okusa i strukture.

Poseban naglasak bit će na praktičnoj izradi nutritivnih kruhova i usporedbi različitih kombinacija sjemenki i uljarica kroz degustaciju i praktični rad.

Što ćete naučiti

- Kako pripremiti zrnate i proteinske kruhove s dodatkom sjemenki i uljarica
- Kontrola fermentacije i pečenja radi optimalne teksture i okusa
- Kombinacije sjemenki i uljarica za različite nutritivne profile
- Praktičan rad – miješanje, oblikovanje, fermentacija i pečenje testnih uzoraka

Namijenjeno

Pekarima, tehnolozima i ljubiteljima kruha koji žele unaprijediti kvalitetu i nutritivnu vrijednost svojih proizvoda kroz pravilnu pripremu zrnastih i proteinskih kruhova.

Kotizacija i prijava

 Broj mjesta je ograničen – radionica se održava u maloj grupi (do 10 polaznika).

 Cijena radionice: **100 € + PDV.**

 Prijave: www.pesla.hr/edukacije

 edukacije@pesla.hr

 098/481 644



PESLA Učilište – stručno usavršavanje u pekarstvu i slastičarstvu