

Velkommen til

# BAKE ACADEMY

Vores professionelle bageskole, skabt til at udvikle jeres bage forretning.

---

Hos Lantmännen Cerealia ønsker vi at dele ud af vores viden inden for bagværk, så du kan få succes.

---

Bake Academy er Lantmännen Cerealias professionelle selvbetjente bageskole, hvor dine kollegaer får faglig og brugbar viden om alt fra råvarer, meltyper, konkret guide til optimale bageprocesser alt efter, hvor du ønsker at løfte jeres faglige 'bagerviden'.

Bake Academys moduler er udviklet sådan, at vi sammen kan planlægge, det rette kursus for dig og dine kollegaer.

## Med Bake Academy får du:

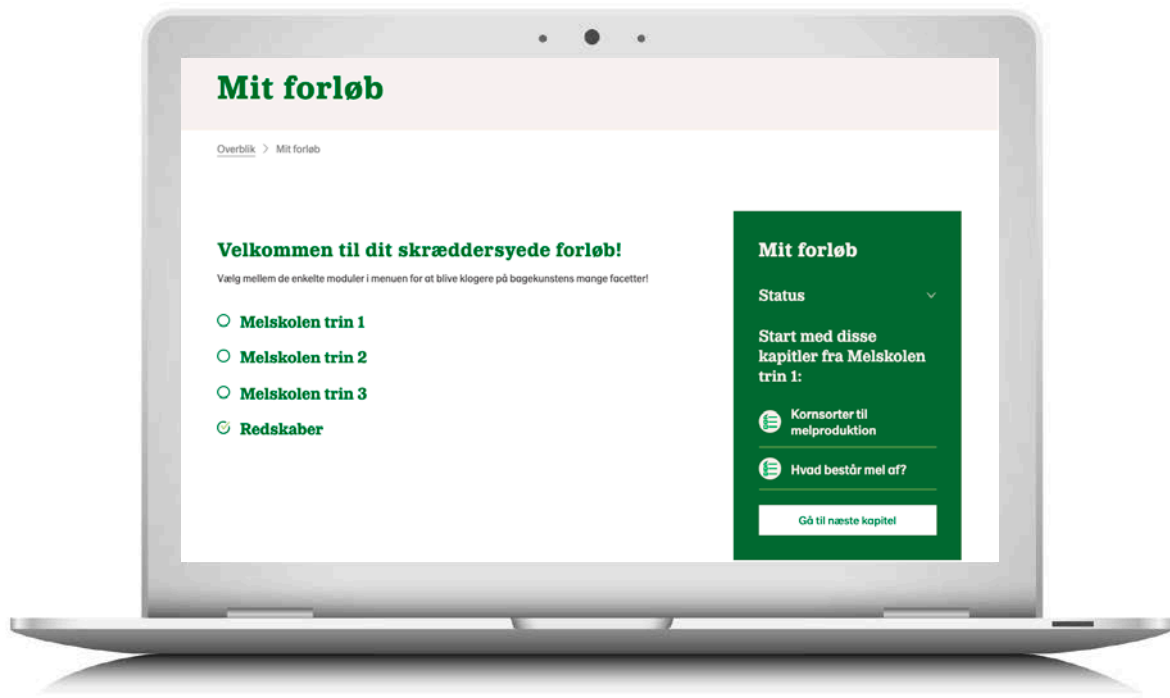
---

- Færdigheder til at tilføre dit bagværk kvalitet.
- Vejledning i bageprocesser og surdej.
- Info om meltyper og anvendelse.
- Viden om råvarer.
- Adgang til ekspertviden og analyser.
- Viden om opbygning af opskrifter.
- Fleksibel adgang, så det passer ind i hverdagen.
- En dynamisk platform, som løbende bliver opdateret med opskrifter m.m.

Læs mere på næste side om de forskellige trin i vores Bake Academy.

# VELKOMMEN TIL Bake Academy

Lær om de unikke egenskaber ved forskellige typer bagværk og opdag hemmelighederne bag perfekte resultater.



## Trin 1:

1. Kornsorter til melproduktion
2. Hvad består mel af?
3. Råvarer
4. Opbygning af opskrifter
5. Sådan bearbejder du dej
6. Dejbearbejdning
7. Hævning og opslåning

## Trin 2:

1. Kornsorter til melproduktion part 2
2. Hvad består mel af?
3. Analyser
4. Opbygning af opskrifter og bearbejdning
5. Hævning og bagning - del 2
6. Surdej

## Trin 3:

1. Skoldning
2. Surdej del 2

Vores Bake Academy vil løbende blive udviklet så du hele tiden kan dygtiggøre dig.

