



Lär dig baka surdegsbröd till vardags!



Kursavgift : 400 kr.

Tidsåtgång : 3 tim.

Plats : Nygran utanför Nävekvarn.

Antal deltagare : 3-6.

Vi går igenom de olika moment som ingår i brödbak med surdeg. Du får hem lite surdeg och en deg att jäsa och baka själv dagen därpå. Fika med hembakat bröd, färskost och marmelad ingår.

Om kursen

Det finns många sätt att baka bröd, men just surdegsbröd är något alldeles särskilt. Med bara några få enkla råvaror skapar du ett bröd som smakar godare än allt du har smakat förut. Och håller länge.

Syftet med kursen är att lära dig de olika moment som ingår i brödbak med surdeg. Den här kursen vänder sig till dig som vill lära sig grunderna. Jag är ingen expert själv, men jag har lärt mig med åren och använder en metod och ett grundrecept som funkar för mig. Jag bakar mitt eget bröd varje vecka, med samma surdeg som jag gjorde för flera år sedan. När du kommer hem ska du kunna börja baka direkt du också!

Att baka surdegsbröd tar i regel två dagar om vi utgår från färdig surdeg, men här kommer vi att öva enbart det praktiska – allt annat är tid som degen och fördegen behöver för att gotta sig och jäsa. Det betyder att du behöver avsätta tid dagen efter kursen för att baka ditt eget bröd (ca 5 timmar jäsning + ca 1 timme bakning).

Vi kommer att :

- gå igenom de olika moment på papperet
- baka två bröd i ugn på två olika sätt
- blanda en fördeg
- blanda en deg
- vika en deg
- mata en surdeg
- fika!

Du får med dig hem :

- lite surdeg som du kan använda till dina framtida brödbak (ta med en glasburk ca 500 ml)
- en deg för att baka ditt eget surdegsbröd dagen därpå (ta med en stor skål ca 3 l och en kökshanduk att täcka med)
- ett kompendium med beskrivning av det vi har gått igenom.

Kostnad 400 kr inkl råvaror.

Tidsåtgång ca 3 tim.

Plats Nygran.

Antal deltagare min 3 - max 6.

Anmäl dig till christel.guillet@gmail.com eller tfn/sms 073-684 63 62.

Varmt välkommen!