



Lär dig baka surdegsbröd till vardags!



Datum och tidsåtgång : en lördag under vinterhalvåret, kl 13-16.

Plats : Nygran utanför Nävekvarn.

Antal deltagare : 4 st.

Pris : 550 kr/person.

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 dig 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 jäsnings + ca 1 timme bakning).

Vi kommer att :

- ✓ gå igenom de olika moment i kompendium
- ✓ baka två olika bröd som vi provsmakar sedan : en bondbröd med både vetemjöl och rågmjöl och en focaccia med enbart vetemjöl
- ✓ blanda en deg
- ✓ vika en deg
- ✓ mata en surdegstart
- ✓ fika med bröden vi precis har bakat, marmelad från gården och goda ostar från Bönornas Delikatesser!

Du får med dig hem :

- ✓ lite surdegstart som du kan använda till dina framtida brödbak (ta med en glasburk ca 1 liter)
- ✓ 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.

Anmäl dig och dina 3 vänner till christel@nygran.se eller tfn/sms 073-684 63 62.

Varmt välkommen!