



Einführung in das Geheimnis des Sauerteigbacken

Backkurs in der Backstube

Möchtest du wissen wie man ein Sauerteigbrot zu Hause selber backen kann? In diesem Grundkurs dreht sich alles um das Geheimnis des Brotbacken mit Natursauerteig.

Wir erklären das Sauerteig-Grundkonzept und backen in der Backstube ein Brot mit milder Säure und ein Brot mit kräftiger Säure.

Eine lange Reifezeit bei Sauerteig ist unumgänglich, darum werden für den Kurs einzelne Vorstufen und -Teige bereits vorbereitet sein. Diese werden teilweise im Kurs zu Übungszwecken nochmals hergestellt.

Und das nimmst du mit nach Hause...

- Ein Anstellgut von unserem Sauerteig «Romi»
- Ein Gärkörbchen wo wir mit einem Sauerteigbrot im Teig füllen
- Kurs-Dokumentationen
- Viele Tipps zum Brot backen

Im Kurs inbegriffen

- Kursleitung, Backstube für uns, Schürze
- Getränke: Kaffee und Mineral
- Anstellgut
- 2 Brote und ein Teig im Gärkörbli
- Rezepte für 2 Brote

Kosten

CHF 195.00 für ca. 3 Stunden