



Brotback kurs

Du backst: Roggenbrot
Innungsbrötchen
Finnenbrot
Maisbaguette



Du benötigst dafür keine Vorkenntnisse, solltest Du jedoch welche haben, geht's auch. Sehe welche Rohstoffe verwendet werden, was Vorteig, Quell- und Kochstück bedeutet und wie sie zum Einsatz kommen. Ebenso verwenden wir bei jedem Brot einen Natursauerteig – die Grundlage für natürliches Brot ohne Verdickungsmittel, Aromen, Emulgatoren, Fertigbackmischungen, Enzyme, Säureregulatoren oder dergleichen. Ich erkläre Dir wie Du ganz einfach Maisbaguette über eine Langzeitführung herstellen kannst und was Süßblasen sind.

Du wiegst Dein Brot, stoßt es selbst aus und arbeitest es auf. Vielleicht erkennst Du nach dem backen den Unterschied zu meinem Brot.

Du stellst natürlich Dein eigenes Brot her. Ebenso erkläre ich Dir was beim Einschließen in den Steinbackofen wichtig ist für eine gute Backatmosphäre. Ich verrate Dir, warum Du kein frisches Brot essen solltest und zeig´s Dir bei einem Geschmackstest.

Natürlich bekommst Du nicht nur alle Brot die Du gebacken hast mit nach Hause, sondern auch die Rezepte dazu – Knowhow inklusive.

Bitte denke daran, dass Du Deine 6 gebackenen Brote, sowie 2 Maisbaguette mit nach Hause nimmst. Viel Appetit und freier Platz im Gefrierschrank sollten vorhanden sein!

Voraussetzung an der Teilnahme:

- keine ansteckenden Krankheiten**
- ausgeschlafen → Du bekommst viele Infos!**

Back ma´s!
Deine Nicole

Anmeldung erforderlich.

Kursdauer: 5 Stunden

Kostenbeitrag pro Person 210,- €

