

ANNETTE'S BROT-BACKEREI



Montag
31. Mai
12:30Uhr

Kursinhalt sind:

Rezepte

Tipps und Tricks

lange Teigführung mit verschiedenen Vorteigen

Verwendung von Hefe/Sauerteig/Lievito madre

Erläuterung zu den verschiedenen Mehlsorten und deren Knettechniken

Fachbegriffe als Bäcker-ABC, Literatur- und Bücherempfehlung

Gebacken werden:

Roggensauerteigbrot ohne Hefe

Einkorn-Haferbrot

Dinkel-Zeilen

Grüne-Dinkelsemmeln

Frisch aus dem Ofen wird probiert und der Rest unter den Teilnehmern aufgeteilt.

Dauer: 12:30 - ca. 17:30 Uhr

Anmeldung: Annette Linke Tel. 0178/1874546

Die Teilnahmegebühr in Höhe von 90 € beinhaltet: Zutaten, Wasser und Kaffee, ein kleines Mittagessen und Zimtschnecken zum Nachmittagskaffee.

VERANSTALTUNGSORT

Annette Linke

Ecker Strasse 67b

83334 Inzell

info@brotbackerei.de