

Backen mit UrDinkel



"Der Dinkel ist das beste Getreide, es ist warm, nährend und kräftig; und es ist milder als die anderen Getreidearten. Es bereitet dem, der ihn isst, rechtes Fleisch und gutes Blut, er macht frohen Sinn und Freude im Gemüt!"

So beschreib schon damals die Heilige Hildegard von Bingen den Dinkel.

Mit ihm lassen sich allerlei feine und gut bekömmliche Gebäcke kreieren. Vom chüschtigen Brot über Zöpfe, oder feine Guetzli bis zum salzigen Apérogebäck. In diesem Kurs widmen wir uns dem UrDinkel, einer echten Schweizer Getreidekultur. Wer also den Duft von Frischgebackenem liebt, etwas mehr über den UrDinkel erfahren und anschliessend die feinen Gebäcke degustieren möchte, liegt genau richtig mit diesem Kurs.

Ablauf:

- Begrüssung mit Kaffee/Tee und feinen UrDinkel-Brötli
- Tricks, Tipps und Infos für Gebäcke mit den verschiedenen UrDinkelmehlen
- Demo und eigene Herstellung verschiedener UrDinkel-Gebäcke wie (Brot, Zopf, Süsses Gebäcke, Guetzli, Apèrohäpli)
- Informationen über den UrDinkel und seine positiven Eigenschaften
- Anschliessend Degustation der frisch gebackenen Variationen
- Nach ca. 4,5 Stunden Abschluss des Kurses

Zum mit nach Hause nehmen:

- Eigene Gebäcke
- Dossier mit Infos zum UrDinkel
- Rezepte mit Tipps und Tricks
- Ein Kursteilnahme - Dankeschön

Diverses bei mir erhältlich:

- Bezug der beliebten UrDinkel Back- und Kochbücher von der Foodstylistin und Rezeptautorin Judith Gmür Stalder zum Spezialpreis.
- Diverse UrDinkelmehle direkt von der Beck und Cie. AG Mühle Landshut Utzenstorf
- Hausgemachte Produkte und UrDinkelspezialitäten von NutriKreativum