

UrDinkel- Basis Brotbackkurs mit Rezeptbuchgestaltung



Vielen geht es sicherlich manchmal genauso wie mir. Viele Rezepte häufen sich an, manche werden zu Lieblingsrezepten und manche landen in einer Sammelschachtel und hätten es aber verdient ausprobiert zu werden. Hast du Freude Deine Kreativität auszuleben und möchtest Deinen gesammelten Rezepten eine neue Chance geben? In diesem Kurs zeigt dir Heidi von „GStÄMPLET“ mit tollen Anleitungen und Ideen wie du dein individuelles Rezeptbuch gestalten kannst. Dazu stehen dir diverser Material wie Stempel, Brush-Pen`s, Papier für Collagen etc. zur Verfügung. Sozusagen drückst Du Deinem Rezeptbuch den eigenen Stempel auf.

Am Schluss nimmst du ein mit Spiralbinder fertig gestelltes Rezeptbuch mit nach Hause, in dem du auch deine weiteren Lieblingsrezepte ergänzen kannst.

Zuerst widmen wir uns aber dem UrDinkel und wie man mit ihm feine Brote backen kann. Brühstücke, Vorteige und genügend Zeit sind notwendig damit er seine Qualitäten und sein wunderbar nussiges Aroma entfalten kann. Du lernst sichere Umgangsmethoden und die positiven Eigenschaften kennen, damit Du auch Zuhause feine UrDinkel - Brote backen kannst.

Sobald deine Brote im Ofen sind, wird der feine Duft der Brote dich zur Rezeptbuchgestaltung sicherlich inspirieren ;-)

Ablauf:

- Begrüßung mit kleinem Snack und Getränke
- Tricks, Tipps und Infos zur Brotteig Herstellung mit verschiedenen UrDinkelmehlen, dem Brühstück und Vorteigen
- Demo und eigene Herstellung der Brotteige
- Informationen über den UrDinkel und seine positiven Eigenschaften
- Eigene Brotteige verarbeiten und beim Formen der eigenen Kreativität freien Lauf lassen.
- Pause mit feinem UrDinkel-Mittags-Apéro
- Anschliessend Rezeptbuchgestaltung mit diversen Materialien
- Dein Rezeptbuch mit Spiralbinder fertig stellen
- Nach ca. 6 Stunden Abschluss des Kurses

Zum mit nach Hause nehmen:

- Eigene Brotkreationen mit bestempelter Papiertasche und Brotsack
- Dossier mit Infos zum UrDinkel
- Rezeptbuch mit Rezepten aus dem Kurs und weiteren Seiten für Zuhause zum Ergänzen
- Ein Kursteilnahme - Dankeschön

Diverses bei mir erhältlich:

- Diverse UrDinkelmehle direkt von der Beck und Cie. AG Mühle Landshut Utzenstorf
- Hausgemachte Produkte und UrDinkelspezialitäten von NutriKreativum
- Verschiedene Materialien von „GStÄMPLET“ für die Rezeptbuchgestaltung