

Pasta mit UrDinkel, e basta!



Ich zeige Dir in diesem Kurs wie man unkompliziert feine und frische Pasta produzieren kann. Du erfährst mehr über diverse Pasta Zubereitungen und interessante Informationen über den UrDinkel. Wir werken zusammen und Du formst Deine eigene Pasta. Natürlich darfst Du Deine Kreationen anschliessend mit nach Hause nehmen.

Ablauf:

- Begrüssung mit kleinem Snack und Getränke
- Tricks, Tipps und Infos zur Pastateigherstellung mit UrDinkel
- Demo und eigene Herstellung von zwei Sorten Pastateige
- Informationen über den UrDinkel und seine positiven Eigenschaften
- Arbeiten mit der klassischen Handkurbel - Pastamaschine, der Kenwood und auch das Bearbeiten ohne Pastamaschine
- Verarbeiten der eigenen Teige und Herstellen der Pasta mit und ohne Füllungen
- Es stehen auch noch diverse Sorten frisch vorbereitete Pastateige und Füllungen zum Gebrauch zur Verfügung
- Der eigenen Kreativität freien Lauf lassen.
- Nach ca. 4 Stunden Abschluss des Kurses

Zum mit nach Hause nehmen:

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

Diverses bei mir erhältlich:

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