

Zopfvarianten mit Urdinkel



Vom 1-teiligen Zopf bis zum 8-teiligen Zopf erfährst Du mehr über die verschiedenen Flechtarten. Auch für kleine Zopfgebäcke sind etliche dabei. Ich zeige Dir gelingsichere Umgangsmethoden damit Du auch Zuhause feine Urdinkel - Zopfvarianten backen kannst. Wir kneten sorgfältig unsere Teige mit verschiedenen Urdinkelmehlen und erfährst mehr über den Urdinkel.

Natürlich darfst Du anschliessend Deine frisch gebackenen Kreationen mit nach Hause nehmen.

Ablauf:

- Begrüssung mit kleinem Snack und Getränke
- Tricks, Tipps und Infos zur Zopf Teig Herstellung mit verschiedenen Urdinkelmehlen und Brühstück
- Demo und eigene Herstellung der Zopf teige
- Informationen über den Urdinkel und seine positiven Eigenschaften
- Es steht Teig zur Verfügung zum Üben der Flechtarten
- Eigene Zopf teige verarbeiten und beim Flechten der Kreativität freien Lauf lassen.
- Nach ca. 4 Stunden Abschluss des Kurses

Zum mit nach Hause nehmen:

- Eigene Zopf kreationen
- Übungsteig für Zuhause
- 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