

# Zopfvarianten mit UrDinkel



Vom 1-Strang Zopf bis zum 8-Strang 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 dazu zeige ich Dir einige Tipps und Tricks. 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