

Brotbackkurs mit UrDinkel



Für mich ist der UrDinkel viel mehr als die bekömmliche Alternative zum Weizen. Er ist ein grossartiges Getreide, die unsere Schweizer Brotkultur um viele Aromen bereichert. In diesem Kurs zeige ich Dir wie man mit dem UrDinkel richtig backt. Brühstücke, Vorteige und genügend Zeit sind notwendig damit er seine Qualitäten und sein wunderbar nussiges Aroma entfalten kann. Du lernst gelingsichere Umgangsmethoden damit Du auch Zuhause feine Urdinkel - Brote backen kannst.

Ablauf:

- Begrüssung mit kleinem Snack und Getränke
- Tricks, Tipps und Infos zur Brotteig Herstellung mit verschiedenen Urdinkelmehlen, dem Brühstück und Vorteige
- 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.
- Nach ca. 4 Stunden Abschluss des Kurses

Zum mit nach Hause nehmen:

- Eigene Brotkreationen
- 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