



Wer kennt es nicht, dieses traditionelle, leckere und braun glänzende Gebäck...von allen sehr gerne in verschiedenen Variationen gegessen. Ob in Brezelform, Herzform, Brötli, Zöpfli etc. fein gefüllt oder klassisch mit Salz oder Körner und Samen bestreut. Sie schmecken zu jeder Tageszeit und sind auch beliebt zu Apéros. In diesem Kurs lernst du das Herstellen von feinem UrDinkel Laugenhefeteig und dem richtigen Umgang mit der Bäckerlauge.

Ablauf:

- Begrüssung mit UrDinkel Gebäck/Snack und Getränke
- Tricks, Tipps und Infos zum Laugenhefeteig Herstellung mit UrDinkelmehlen und dem Brühstück
- Infos, Unterschiede und Anleitung der Sicherheitshinweise im Richtigen Umgang mit Natronlauge
- Demo und eigene Herstellung des Laugenhefeteigs
- Informationen über den UrDinkel und seine positiven Eigenschaften
- Es steht Teig zur Verfügung zum Üben der Flechtarten
- Eigene Laugengebäcke verarbeiten und beim Flechten der Kreativität freien Lauf lassen.
- Gebäcke Belaugen und Backen
- Nach ca. 4 Stunden Abschluss des Kurses

Zum mit nach Hause nehmen:

- Eigene Laugenkreationen
- Übungsteig für Zuhause und ein kleines Säckli Laugenperlen
- 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