



Vom 1-Strang Zopf bis zum 8-Strang Zopf, Du hast in diesem Kurs genügend Zeit verschiedene Flechtarten zu üben. Auch für kleine Zopfgebäcke sind etliche Varianten dabei.

Ablauf:

- Begrüssung mit UrDinkel Gebäck/Snack und Getränke
- Tricks, Tipps und Infos zur Zopf Teig Herstellung mit verschiedenen UrDinkelmehlen und Brühstück
- Demo und eigene Herstellung des Zopf teigs
- 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