



Brotbackkurs

Wir lieben Brot

Dieser Kurs wendet sich an alle, die Brot selbst backen möchten, aber noch über keine oder wenig Erfahrung verfügen. In dem etwa vierstündigen Kurs mit maximal acht Teilnehmern backen wir ein Bauernbrot, ein Vollkornbrot und ein Weißbrot. Das Bauernbrot, ein echtes Alltagsbrot, backen wir mit Sauerteig und einem Hefevorteig. Wer die Grundlage für den eigenen Sauerteig mit nach Hause nehmen möchte, bringt bitte ein sauberes Glas mit Deckel mit, z. B. ein Marmeladenglas. Das Vollkornbrot, ein Brot aus 100 % vollem Korn für die gesunde Ernährung, backen wir aus einem Sauerteig mit Dinkelschrot, einem Brühstück aus Dinkelflocken und aus ganz viel Dinkelvollkornmehl. Es wird, wie auch das Bauernbrot, mit nur ganz wenig Hefe gebacken. Unser Weißbrot ist ein einfach und schnell zu backendes Brot aus hellem Weizenmehl. Im Gegensatz zu den ersten beiden Broten verzichten wir hier ausnahmsweise einmal auf eine lange Teigführung.

Kochkurs mit Helmut Wolfram
59 € p. Person mit Brotzeit,
inkl. alkoholfreie Getränke

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL



HAUSSLER