



# Brotbackkurs I

## Das Bauernbrot - Grundlagen

In diesem Kurs backen wir zwei unterschiedliche Bauernbrote und lernen die Grundlagen des Brotbackens kennen. Ein schwäbisches Bauernbrot wird aus Roggen, Dinkel- und vor allem Weizenmehl nur mit Hefe gebacken. Dieses relativ einfach zu backende Brot sollte nach dem Kurs jedem Teilnehmer zu Hause auf Anhieb gelingen. Ein etwas aufwändigeres Bauernbrot backen wir mit Sauerteig und Hefevorteig. Hier lernen wir lange Teigführungen und das Arbeiten mit Sauerteig kennen. Wer Interesse hat, kann Anstellgut für einen eigenen Sauerteig mit nach Hause nehmen. Dazu bitte ein sauberes Glas (z. B. Marmeladenglas) mitbringen.

Kochkurs mit Helmut Wolfram  
49 € p. Person mit Brotzeit,  
inkl. alkoholfreie Getränke

Küppersbusch  
FÜR KÜCHEN MIT STIL



HAUSSLER