



Brotbackkurs 3

Wir backen Vollkornbrot

In diesem Kurs erfahren wir, was echtes Vollkornbrot ausmacht. Wir beschäftigen uns mit den Besonderheiten der Verarbeitung von Vollkornmehl und backen zwei unterschiedliche Vollkornbrote. Das Dinkelvollkornbrot nach Günther Weber backen wir aus Dinkelschrot, Dinkelflocken und natürlich Dinkelvollkornmehl. Im Ergebnis erhalten wir ein lockeres, saftiges und aromatisches Sauerteigbrot mit einer ausgeprägten Kruste. Das Roggenvollkornbrot basiert auf einem Rezept der bekanntesten skandinavischen Köchin, Trine Hahnemann aus Dänemark. Das Brot wird mit einer zweistufigen Sauerteigführung ausschließlich aus Roggenvollkornmehl gebacken. Es ist aromatisch und sehr schmackhaft. Wer Interesse hat, kann Anstellgut für einen eigenen Sauerteig mit nach Hause nehmen. Dazu bitte ein sauberes Glas (z. B. Marmeladenglas) mitbringen.

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



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL



HAUSSLER