

Backen mit Sauerteig

Backen mit Sauerteig

Backen wie zu Omas Zeiten. Brot, das mit "Sauer" hergestellt wird, gilt als hohe Backkunst und ist besonders schmackhaft. Anders als behauptet, muss eine traditionelle Herstellung nicht kompliziert und aufwändig sein. Unter Anleitung einer Konditormeisterin und Bäckerin backt jede/r Teilnehmer/in ihr/sein eigenes Sauerteigbrot mit Dinkelmehl und vorbereitetem Sauer in kleinen Mengen und ohne Zusätze. Das Brot wird natürlich mit verschiedenen Leinsamen und Körnern kreativ gestaltet. Ebenso wird auch ein Kuchen aus süßem Sauerteig, der sehr saftig und lecker schmeckt, gebacken. Außerdem lernen Sie einen richtigen Sauerteig herzustellen: wie man eigenen Sauer ansetzt, füttert, reift und lagert. Ob Hobbybäcker/in oder Anfänger/in, dieser Kurs macht jedem Spaß. Das von Ihnen gefertigte Brot und der Kuchen können zum Schluss mit nach Hause genommen werden. Mitzubringen sind: Schürze, Kuchencontainer, Mixer, Brotbehälter (Küchentuch) und zwei verschließbare Schüsseln. Die Lebensmittelumlage wird direkt an die Dozentin gezahlt. Für weitere Fragen steht die Kursleiterin unter Tel. 015205615376 zur Verfügung.

Dozent(en):	Riske, Ira
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Samstag
Zeitraum:	Sa. 29.02.2020 - Sa. 29.02.2020
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	27,20 € (20,40 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine

29.02.2020

09:30 - 13:15 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche