










Willkommen zum Freisinger Backhaus Brotbackkurs!



Brot selbst backen ist trendig!

Rezepte dazu gibt es viele, aber die Zubereitung eines Sauerteiges ist für viele Hobbybäcker immer noch ein Rätsel. Gemeinsam wollen wir die geheimnisvolle Welt dieses wunderbaren Backhelfers erforschen. Er macht das Brot wohlschmeckend, sorgt für eine lockere Krume, mehr Volumen und längere Haltbarkeit. Sie erhalten bei diesem Kurs umfassende theoretische Kenntnisse und können das Gelernte direkt in die Praxis umsetzen. Der Kurs besteht aus zwei Teilen. Am Freitag bereiten Sie nach der Theorie Ihren eigenen Sauerteig zu. Am Samstag verarbeiten Sie diesen zu zwei Roggenmischbroten und backen diese im Holzbackofen des Freisinger Backhauses. Das sorgt für noch mehr Geschmack! Die Zeit der Teigruhe und des Backens nutzen wir für ein gemeinsames Bäckerfrühstück und zum regen Austausch von Tipps und Tricks.

Inhalt:

-  **Grundlagen zur Sauerteigerstellung und - führung**
-  **Einflüsse der Sauerteigführung auf Geschmack, Konsistenz und Frischhaltung**
-  **Praktikable Techniken und Tipps zur optimalen Sauerteig-Pflege**
-  **Auffrischung und Haltbarmachung von Sauerteig**
-  **Backen von typischen Broten mit Roggensauerteig**
-  **Ein gutes Maß an Theorie und jede Menge Praxis**
-  **Ein gedrucktes Kurs-Script**
-  **Ein Anstellgut (Sauerteigstarter) fürs Backen zu Hause**
-  **Eine Teilnehmer-Urkunde**

Lehrkraft: Jörg Hellemann, Bäckermeister

Veranstaltungsort:

vhs Freising, Raum 107 - Schulküche, Kammergasse 12 und Freisinger Backhaus, Kammergasse 12

Veranstaltungstage: Freitag und Samstag

Uhrzeit: Freitag 16.00 – ca. 19.00 Uhr, Samstag 9.30 – ca. 12.30 Uhr

Kosten: Kursgebühr: 80,- € inkl. aller Zutaten, Script, Getränke und Frühstück

Max TN-Zahl: 12 Personen

Weitere Informationen:

Material: Bitte mitbringen - eine Rührschüssel ca. 2 L Fassungsvermögen, ein Schraubglas mit Deckel oder eine kleine Plastischüssel mit festem Deckel für das Anstellgut zum Mitnehmen, eine Schürze und gute Laune!

