

Vil du med på Speltmor-kursus?



Brødkursus "Speltmor" hos Bagekurset i Ribe

På dette kursus lærer du at lave sunde, grove, nemme og luftige brød, som holder sig friske længe. I en travl hverdag er det en svær opgave at kunne lave madpakker med fiberholdige/grove brødtyper, som samtidig er friske. Det vil du få et par løsninger på.



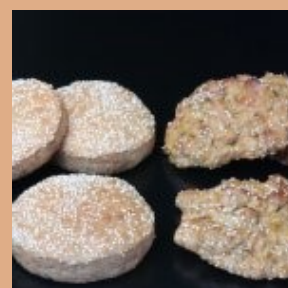
Vi kommer ind på teori og praksis i forbindelse med arbejdet med groft mel, hvor en af de helt store udfordringer er at få bagværket luftigt og til at holde sig frisk. Og selvfølgelig lærer du en masse om fiber, fuldkorn og kerner.

Vi laver:

Brød af 100% fuldkorn - madpakkeburgere og gulerodsbrud

Kernebrød - frokostsnegle og formbrød

Grov universaldej til madpakkestykker, morgenbrød, kuvertbrød og flûtes



Vil du med på Speltmor-brødkursus

Hej kollega. Jeg er ved at samle et hold, så vi kan komme på Speltmor-kursus sammen.

Dato: _____ Kl. _____

Er du interesseret, så skriv dig på og overfør beløbet til mig på MobilePay eller til min konto. Vi skal være mellem 8 og 12 personer, før kurset bliver til noget.

Venlig hilsen _____

Pris pr deltager: _____

MobilePay nr. _____

Reg nr.: _____ Konto nr.: _____

Nr.	Navn
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	