

# Vil du med på bagekursus?



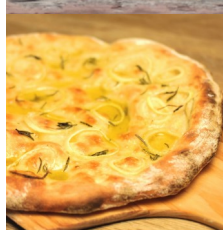
## Brødkursus Vol. 1. ved Bagekurset i Ribe

På dette kursus lærer du at lave dit daglige brød af høj kvalitet på den nemmest mulige måde. Bageteknikkerne er udviklet, så enhver kan finde ud af at lave brødene, når man kommer hjem. På kurset gennemgås de mest relevante bage teorier om eksempelvis: Mel og andre bageprodukter, æltning med og uden røremaskine, gluten og glutenlag, opvirkning af dej, hævning, bagning med og uden damp samt holdbarhed og opbevaring.



### Nemdej

Dette er en nem produktionsmetode til mange ting. På kurset laver vi grydebagt brød (billede), almindeligt franskbrød, brød med store huller i, rundstykker og ikke mindst.....



### .....den bedste pizza.

Pizza med luftig, tynd og sprød bund som er nem at lave.



### Speltstykker

Denne opskrift er børnefamiliernes favorit opskrift. Vi bruger grød til at lave disse sunde stykker, der kan bruges til hverdag, i madpakken, eller som burgerboller, pølsebrød osv... Denne brødtype er saftig flere dage efter bagningen.



### Hjemmebagt fuldkornsrugbrød

Vi laver surdej, rugbrød, bagt med surdej, med store bløde kerner. Dette rugbrød er meget nemt at lave og holder sig saftigt i flere dage.



### Universaldej

Hav altid en universaldej stående i køleskabet, så du hurtigt kan lave pizza, pitabrød, baguettes, madbrød eller sandwichboller på ingen tid. Vi laver det hele på kurset, så du nemt kan gøre det hjemme.



### Rundstykker af universaldej

Varme rundstykker 30 min efter du er stået op. Du lærer at lave luftige og sprøde rundstykker, der hæver imens du sover.

## Vil du med på Brødkursus Vol. 1?

Hej kollega. Jeg er ved at samle et hold, så vi kan komme på brødkursus Vol. 1. 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 14 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.	
Kurset bliver oprettet	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	