

# Vil du med på - Bagekursus Vol. 2.



- Gør bagværk til livsglæde

## Brødkursus Vol. 2. ved Bagekurset i Ribe

Udvidet brødkursus hvor vi lærer endnu mere om brød. Vi laver blandt andet italienske brød med fordej (biga), som italienerne gør. Af denne dej laver vi italienske brød, timian-flute og Focacciabrød. Teori om dejføring af blød dej, smag med fordej, glutenlag, dejhåndtering, krydderolie, liggetid og bagning.



Vi laver grovbrød med samme teknik som bagerne bruger. Vi lærer at slå et flot fritstående brød op.

Vi laver Skagensbrød og 2 slags rundstykker.

Teori om dejføring af stiv dej, liggetider, opslåning af brød - stramme glutenlag, bage alm. brød og til bake-off.

Vi laver en ny opskrift på rugbrød med 50 % rugkerner. Vi laver alm. rugbrød og chokolade rug-hapsere til madpakken.

Vi gennemgår teori om bake-off. Hvordan bager man brød, der skal gemmes? Hvordan gemmer vi det bedst, og hvordan skal det bages igen, for at stivelsen igen bliver blød uden at brødet bliver tørt?

Vi gennemgår, hvordan man gemmer brød i køleskabet til afbagning i dagene efter. Lav flere brød, og bag et i dag og et i morgen eller i overmorgen (frisk brød i flere dage uden at lave dej flere gange).

Hvordan kan vi bage rundstykker om morgenen direkte fra køleskabet?

Surdej der giver smag til hvedebrødet og en lang række andre fordele.



### Vil du med på Brødkursus Vol. 2.

Hej kollega. Jeg er ved at samle et hold, så vi kan komme på brødkursus Vol. 2. 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.	