

2-teiliger Backkurs: Gut Brot braucht Zeit

1. Kurstag 12.04.24: Freitag 18.00 - 21.00 Uhr

2. Kurstag 13.04.24: Samstag 8.30 - 11.30 Uhr

AUSGEBUCHT! Es besteht eine Warteliste.

Lange Teigführung macht Brot aromatisch, lange haltbar und gut verträglich. Sie lernen die Teigzubereitung mit Hefe, Vorteig und Sauerteig kennen und backen diverse Brote.

Datum:	1. Kurstag: 12. April 2024, 18.00 - 21.00 Uhr 2. Kurstag: 13. April 2024, 8.30 - 11.30 Uhr
Leitung:	Maya Mohler, Ebenrain-Zentrum
Ort:	Ebenrain – Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, Sissach Gebäude Nr. 5, Kursküche und Esszimmer
Kosten:	Fr. 95.00 für Mitglieder frauenplus BL Fr. 110.00 für Nichtmitglieder (inkl. Imbiss Freitagabend, Lebensmittel, Sauerteig zum Weiterziehen, Dokumentation, Wasser, Tee, Kaffee)
Teilnehmer:	mind. 8 Personen, max. 10 Personen
Programm	
Freitag Abend	- Teigzubereitung und Teigführung kennen lernen - Vorteige und Sauerteige ansetzen und weiterverarbeiten - Diverse Brotteige zubereiten - kleiner Imbiss
Samstag Vormittag	- Vorbereitete Brotteige weiterverarbeiten, verschieden formen und backen - Gemeinsames Znüni mit Degustation einiger Brote und Brötchen - Die restlichen Brote können am Kursende mit nach Hause genommen werden
Unterlagen	Alle Teilnehmenden erhalten eine Dokumentation mit den Grundlagen und Rezepten.
Anmeldung an:	frauenplus Baselland baselland@frauenplus.ch Telefon 061 921 60 20
Anmeldeschluss:	11. März 2024 Ihre Anmeldung ist verbindlich.