



Infos zum „Basiskurs Brot“ in der

BACKSTUBE "Reifezeit"

DAS ERWARTET DICH IM KURS: Wir beschäftigen uns intensiv mit dem Mysterium Sauerteig. Du stellst im Kurs zwei verschiedene Sauerteigbrote eigenständig her - vom Ansetzen der Vorteige über das Kneten bis hin zum fertigen Backen lernst du alle wichtigen Schritte kennen. Du arbeitest aktiv mit und lernst:

- wie Vorteige für mehr Aroma und bessere Bekömmlichkeit hergestellt werden
- worauf es bei Teigführung und Gehzeiten ankommt
- wie Brote richtig geformt und gebacken werden
- welche Techniken für eine knusprige Kruste und lockere Krume sorgen

Am Ende des Kurses nimmst du zwei selbst gebackene Brote, ein Script mit wichtigen Tipps und Rezepten, sowie viele praktische Tipps für zuhause mit. Die Kurse finden im gemütlichen Rahmen in Kleingruppen (8 Personen) statt.

KURSZEITEN (2 TAGE): Freitag, 17:00 – 21:00 Uhr & Samstag, 08:30 – 14:00 Uhr

VARIANTE HOLZOFEN KURS: hier backen wir die Brote im traditionellen Holzofen. Zusätzlich zeige ich Dir, worauf Du achten musst, wenn Du Dein Brot zu Hause im Elektroofen backst.

VARIANTE ELEKTRO-OFEN KURS: hier backen wir die Brote in haushaltsüblichen Elektroöfen, wie ihn jeder in der Küche hat – so siehst Du direkt, wie das Backen zu Hause geht.

KURSgebÜHR: 120 EUR pro Person. Die Kursgebühr beinhaltet alle Backzutaten, Brotzeit (Fr.) & Pizza bzw. Pizzasandwich (Sa.), Kaffee und kalte Getränke.

BITTE MITBRINGEN, FALLS VORHANDEN: Digitalwaage, ggf. eine Schürze, Appetit und natürlich gute Laune! Eine Knetmaschine brauchst Du nicht mitbringen, da wir im Kurs die Brote in der Regel von Hand kneten.

BACKSTUBE REIFEZEIT • KARIN BÖHM
Hauptstraße 17 • 97849 Roden • Tel: 0170 3483029
<https://backstube-reifezeit.de> • info@backstube-reifezeit.de
Steuernummer 231/337/00331 Finanzamt Lohr a. Main

