



Infos zum Kurs „Kleingebäck - Brötchen & Baguette“

BACKSTUBE "Reifezeit"

DAS ERWARTET DICH IM KURS: Wir begeben uns gemeinsam auf eine Reise durch die Backtraditionen unterschiedlicher Regionen Europas.

Am Freitagabend setzen wir gemeinsam die (Vor-)Teige an und schaffen damit die Grundlage für besonders aromatische und bekömmliche Backwaren. Am Samstag wird geformt, gebacken und natürlich probiert!

Dabei erhältst du viele praktische Tipps rund um Teigführung, Formen und Backen und lernst, wie mit Zeit, guten Zutaten und handwerklichen Techniken besondere Backwaren entstehen. Freue dich auf:

- klassische Weizenbrötchen
- saftige Dinkel-Körner-Brötchen
- italienische Focaccia
- französisches Baguette
- traditionelles Laugengebäck

Am Ende des Kurses nimmst du ein gemischtes Gebäcksortiment, 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. Es ist keine Vorerfahrung im Brotbacken notwendig.

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

KURSGEBÜHR: 130 EUR pro Person. Die Kursgebühr beinhaltet alle Backzutaten, Snacks an beiden Tagen, Kaffee und kalte Getränke.

BITTE MITBRINGEN: Schürze, Appetit und natürlich gute Laune, sowie ein Körbchen für Deine Backwaren!

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

