



Surdejskursus - surdejen og dens virke (IDV)

Hold

04-05-2024

Surdejskursus - surdejen og dens virke (IDV)
Chr. Richardtsvej 43 4760

6,5 timer

Weekendundervisning

01-06-2024

Surdejskursus - surdejen og dens virke (IDV)
Chr. Richardtsvej 43 4760

6,5 timer

Weekendundervisning

21-09-2024

Surdejskursus - surdejen og dens virke (IDV)
Chr. Richardtsvej 43 4760

6,5 timer

Weekendundervisning

Yderligere 1 hold

Kursusinfo

Lær at lave Danmarks bedste surdejsbrød
Her har du mulighed for at få unikke kompetencer inden for bagning med levende surdej, når du går i bageriet sammen med faglærere og tidligere bagerlandsholdleder, Jakob Bechman Fremming.
Du kommer bl.a. til at arbejde med:

- Opformering og vedligeholdelse af din surdej
- Surdejsteori og udregninger
- Hvordan du starter din egen surdej op
- Baging med forskellige surdeje og teknikker
- Baging af forskellige surdejsbrød i stenovn
- Rugbrødsbaging med surdej og kerner

Det bliver en hyggelig bagedag fra kl. 9 til 15.30 med masse af "bage-snak" og god forplejning under hele kurset.

Du kommer selvfølgelig hjem med delikate opskrifter, en surdej samt det gode brød vi har bagt, samt et forklæde fra ZBC.

Kontakt

ZBC
gourmetskolen@zbc.dk

Kursuspris

Inkl. moms
DKK 995,00

Tilmelding





Tilmelding

Du tilmelder dig kurset ved at klikke på den gule "Tilmeld-knap" på denne side, og derefter udfylde formularen. Husk at vælge, hvor mange du tilmelder.

Du skal herefter overføre kr. 995,- pr. deltager via Mobile pay eller kontooverførsel – betalingsoplysninger oplyses i din bekræftelsesmail.

Når du har tilmeldt dig via formularen og overført beløbet, er du på holdet. Du får ingen indkaldelse, men skal blot møde op til en spændende og lærerig lørdag.

Der vil være tydelig skiltning på dagen og lokaleinformation på infoskærmene.