

Handverksbaking

Dette er kurset for deg som ønsker å gi dine kjære en magisk opplevelse når brødkurven kommer på bordet! Det passer like godt for nybegynnere som de mer erfarne. Mange vil gjerne bake men opplever at de ikke får brødene så luftige som de ønsker. Det får du lære på dette kurset!



Kurslokaler: Sømna bygdetun og Framheim i Vik

Kurslærer: Rune Kristian Elnan

Timeplan: Fredag 29. mars kl. 18.00 – 22.00
Lørdag 30. mars kl. 09.00 – 16.00

Kursavgift: Kr. 1 220,- inkl. kaffepauser, materiell og lunsj lørdag.
Ev. øvrige måltider eller overnatting kommer i tillegg. NNPS sender faktura på kurs, ev. kost/losji etter endt kurs.

Opphold: Overnatting 1 døgn med frokost fra kr. 505,- pr. person v/Sømna Kro & Gjestegård.

Materiell: Gode sko og et forkle.

Kursinnhold: Vi kommer til å ha fokus på hva som skjer i en deig, og hvorfor noen brød blir bedre enn andre, og ikke minst hvorfor man skal ligge unna «kjøpesbrød».

Du vil lære om surdeigsbrød, lyse brød, grove brød, sunne brød og usunne brød, hvetedeig og croissant. Elting og heving. Vi tar for oss flere teknikker, så man lett kan finne sin favoritt, tilpasset det melet man har. Du vil også få lære om langtidsheving over natt og logistikk rundt dette.

Dette er et praktisk kurs hvor vi deler erfaringer og kjenner på deigene underveis. Alle får med seg bakeklar surdeig hjem, samt en god del herlige bakverk!

Påmelding: Fortløpende, siste frist for påmelding er 2 uker før kursstart.