



BRØDKVALITET

HVAD ER ET GODT BRØD? HVORFOR? OG HVORDAN LAVER JEG DET SELV?

TO TIMERS TEORI, METODE OG SMAGNING, ET GODT GLAS VIN, EN KRUKKE MED SURDEJ OG DE BEDSTE OPSKRIFTER FOR 300 KR.

Onsdag den 19. nov. 2008 eller onsdag den 7. jan. 2009, kl. 17.30 i Holsteinsgade 27, kl., Østerbro

Inspiration, teori og praksis for moderne brødbagning. Bliv klogere på brødtyper, meltyper, kornsorter, gær, surdej, fordej, æltning, hævning, bagning, udstyr, tilbehør, tips, tricks og de bedste opskrifter.

Vi orienterer os i teorien, fx med spørgsmål som "hvorfor hæver dejen?" og illustrerer med praktiske eksempler fra dejfadene. Demonstration af røring og æltning. Få de forskellige dejttyper mellem hænderne. Til sidst smager vi på et par brødtyper og diskuterer smagen og den overordnede kvalitet.

Vi serverer et glas biodynamisk vin, og resten af de anvendte ingredienser er så vidt muligt også økologiske eller biodynamiske. Du får et glas med verdens bedste surdej og et info- og opskriftsarkark med hjem. Tilmelding senest 14 dage før på post@hipsomhap.dk. Tilmelding er bindende og koster 300 kr. Send invitationen videre til alle. Hertz & Holmgård