

Backen wie ein Profi

Duffender Butterzopf, schmackhaftes und gesundes Vollkornbrot oder etwas mit UrDinkel? Tauchen Sie mit **Peter Kasimow**, Bäckermeister und erster Brotsommelier der Schweiz, in die wunderbare Welt des Backens ein.

KURSinHALTE

- Getreide, Mehl und Mahlkunde
- Herstellung verschiedener Spezialbrote wie UrDinkelbrot, Vollkornbrot, Butterzopf und Früchtebrot
- Umgang mit Saaten, Körner, Getreideflocken
- Optimale Teigknetung (von Hand oder mit Maschine)
- Tricks und Kniffs
- Einblick in die Teigfermentation, Teig formen, backen und vieles mehr

KOSTEN UND KURSORT

CHF 140.00 / pro Teilnehmer:in und Kurs



Maya's Köstlichkeiten GmbH
Dorfstrasse 10a
5102 Rapperswil AG

KURSDATEN

Donnerstag, 16. November 2023
oder
Donnerstag, 23. November 2023

Anmeldung unter
info@brot-sommelier.ch

Bei Fragen oder Unklarheiten bin ich unter der Handynummer 076 430 56 85 gut erreichbar.

KURSLEITUNG



Peter Kasimow

Dipl. Bäckermeister und
geprüfter Brotsommelier

Die Kurse finden jeweils von
18:30 Uhr bis 21:30 Uhr statt.
Die Teilnehmerzahl ist auf
9 Personen beschränkt.

