



BRØD & CO

TO DAGES BRØDKURSUS

Find din indre Brødnørd

To dages kursus fra 18.30-21.30 på hverdage

Vi har udformet et to dages brødkursus, der er af uformel, men meget seriøs karakter.

At lave et godt brød er ikke trylleri, det handler om glæden ved at have fingrene i dejen, spændingen ved resultatet, og ikke mindst tilfredsheden ved at dele ud af krummerne.

Det er mit mål med kurset, at man som kursist skal opnå mest muligt relevant basisviden, til at lave mindst to gode basisbrød, som man kan bruge og ikke mindst videreudvikle i sit eget køkken.

Der vil så vidt muligt blive taget udgangspunkt i dit behov som køkkenansvarlig, og vi vil sammen finde de løsninger der virker og kan lade sig gøre i dit køkken.

Kurset er inklusiv:

- Opskriftsbog udformet af Brød & Co
- Surdej & beholder
- Kaffe & te
- Kage (dag 1)
- Let anretning til jeres friskbagte brød (dag 2)
- Alle brød fra kurset bliver fordelt blandt kursisterne



TO DAGES BRØDKURSUS

Find din indre Brødnørd

Du vil få grundlæring om følgende:

- **Mel**, hvor vi vil lægge vægt på viden om økologisk mel vs. konventionelt mel.
- **Surdej**, hvordan og ikke mindst hvorfor skal vi benytte os af dette hævemiddel i vores deje.
- **Opskrifter**, lær at bruge jeres standard opskrifter sammen med økologisk mel i storproduktion.
- **Få fuldt potentiale af jeres mel**, både ernæringsmæssigt, men også set med økonomiske briller.
- **Værktøj**, hvad kan der lade sig gøre i de rammer og maskiner i har i de enkelte køkkener.

Rent praktisk vil vi:

- Slå semisudejsbrød op, og følge processen fra start til bagning.
- Der vil blive udleveret materiale med opskrifter og anden relevant baggrundsviden om mel, surdej og brød.
- Jeg vil lære jer at holde liv i den surdej, som vil blive doneret af Brød & Co.
- Vise tips og tricks til at lave det bedste brød muligt.

Det overstående er kun biting, hvor af det vigtigste er, at få større madglæde i køkkenet og hvis vi er rigtige gode, så også få et større smil med hjem efter arbejde.

Det skal være sjovt at lave mad og til et hvert måltid hører et godt brød.



BRØD & CO

TO DAGES BRØDKURSUS

Find din indre Brødnørd

Velkommen - Dag 1

Dejføring & gluten

- Vi hilser pænt på hinanden, og går hurtigst muligt ud i ælteriet
- Hvordan ælter vi og alternative ælteteknikker
- "Dejen bliver sat over"
- Hvad vil det sige sig at "trække gluten"
- Grundlæggende om korn og melsorter
- Surdejskendskab, og hvorfor bruge surdej
- De færdige deje afsluttes og kommes i beholdere

Pause

med kaffe & kage

- Værktøj
- Gennemgang i fodring af surdej
- Hævning og rasketid
- Åben snak og spørgsmål
- Foldning af deje

Slut for i dag, og vi ses i morgen.



BRØD & CO

TO DAGES BRØDKURSUS

Find din indre Brødnørd

Velkommen - Dag 2

Bagning

- Gennemgang af ridsning af brød
- Afbagning og temperaturer
- "Ødelægning" af dej, for at se hvad et surdejsbrød kan holde til
- Afkøling og opbevaring
- Tips og tricks

Pause

Vi smager på brødet sammen med lidt lækkerier af det bedste Brødmandsbutikken har at byde på

Gennemgang af kursus & håndbog

- Spørgsmål og åben snak
- Gennemgang i fodring af surdej (igen)
- Udlevering af surdej og brød

Kurset slutter, men en ny Brødmand/kvinde er født.