

Lär dig baka surdegsbröd i vedeldad stenugn i höst

Kurs 7 oktober 2017, Bagarstugan i Ödestugu

Med en uppfriskad och aktiv rågsurdeg bakar vi varsin stor surdegslimpa med råg. Vi går igenom principerna för jäsning, eldning i stenugn och många andra frågor som har med bakning att göra. Förmiddags- och eftermiddagsfika, biodynamiska ingredienser till brödet och ett kompendium ingår i avgiften.

Ta med dig:

- Lunch (mikro finns)
- Bakhandduk att linda in brödet i
- Förkläde och hårsjalett/keps
- Bunke och slev samt liten burk att ta hem surdeg i.
- Ta gärna med dig surdeg om du har, men vi har med oss färdig surdeg.

Plats: **Bagarstugan i Ödestugu, söder om Jönköping**

Datum: **Lördagen den 7 oktober 2017, kl 10.00 – ca kl 17.00**

Kursledare: **Karin Gustafsson och Tomas Axelsson från Bakarlag.se**

Anmälan: **www.sv.se/jonkopingslan, Vuxenskolan, arr.nr 35058**

Info om kursinnehåll: **070-226 50 90, karin@bakarlag.se**

Sista anmälningsdag: **30 september 2017**

Antal: **Minst 7 kursdeltagare, max 15**

Kursavgift: **950:- (inkl ingredienser och fika)**

Kursen genomförs av Bakarlag.se i samarbete med:

www.bakarlag.se

www.sv.se/jonkopingslan

www.odestugu.se

ÖDESTUGU  Studieförbundet
Vuxenskolan 