



Sauerteig - vom Mehl bis zum Brot



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Das Sauerteigbrot - was aus viel Zeit und einfachen aber ausgesuchten Ausgangsprodukten entsteht, kann ja nur gut werden. Wir haben für Sie alles Wichtige und Essenzielle in zwei Kurstage gepackt, damit Sie zu Hause hervorragende Sauerteigbrote backen können. Am ersten Kurstag dreht sich alles um den Sauerteigansatz. Über Säuren, Mehle und Mehltypen bis hin zur Qualitätskontrolle lernen Sie alles, damit der Ansatz auch immer schön aktiv bleibt. Mit nach Hause nehmen Sie nicht nur wertvolle Informationen, sondern auch einen Ansatz und die Aufgabe, den Sauerteig über die nächsten Tage zu ziehen. Am zweiten Kurstag stellen Sie aus Ihrem eigenen Sauerteig einen Teig her, welcher noch am gleichen Tag gegärt, geformt und gebacken wird. Die Sauerteige werden analysiert, damit Sie am "lebenden Objekt" feststellen können, welche Auswirkungen gewisse Faktoren haben können.

Inhalt

- Geschichte und Geschichten des Sauerteigs
- Theorie zu Säuren, Mehlen, Getreidesorten und Möglichkeiten der Qualitätskontrolle
- Ansetzen des eigenen Starters
- Pflegen und Füttern des Ansatzes zwischen den Terminen
- Teig herstellen, gären, formen und backen mit dem selbst gezogenen Sauerteig

Lernziele

- Sie erlangen Sicherheit im Herstellen von Sauerteigbrot und Führen eines Sauerteigs.
- Sie wissen über verschiedenen Mehle und Mehltypen Bescheid.
- Das Formen und Backen von Sauerteigbrot gelingt Ihnen.

Anschluss- Fortsetzungsangebote

Kreativ nachhaltige Kurse

- [Kräuterwerksatt_und_Kräuterwissen](#)
- [Sauerteig_-_vom_Mehl_bis_zum_Brot](#)
- [Gemüse_kochen_vom_Kraut_bis_zur_Wurzel](#)
- [Aloe_Vera_-_Die_Pflanze_für_Gesundheit,_Vitalität_und_Schönheit](#)
- [Löffel_schnitzen](#)
- [Bienenwachstücher-Set_selber_machen](#)
- [Furoshiki_Workshop_-_Die_japanische_Kunst_vom_Einpacken_mit_Tüchern](#)
- [Stempel-_und_Drucktechniken_einfach_gemacht_-_ein_Workshop_im_OFFCUT](#)

Zusatzinfo

- Für die Fütterung des Ansatzes zu Hause benötigen Sie Roggenmehl.
- Für den Transport des Ansatzes am ersten Tag benötigen Sie ein Marmeladenglas.

Datum

07.11.2022 - 11.11.2022 / E_1603403

Klubschule Migros Altstetten

Tel. +41 44 278 62 62

Vulkanplatz 8
8048 Zürich-Altstetten

kundenservice-center@gmz.migros.ch
klubschule.ch

klubschule

MIGROS



Sauerteig - vom Mehl bis zum Brot



Garantierte Durchführung

Zeit	Zeit unregelmässig		
Wochentage	Mo;Fr		
Dauer	2 Kurstag(e). Total 6.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 170.00		
Durchführungsort	Klubschule Altstetten, Vulkanplatz 8, 8048 Zürich-Altstetten		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mo	07.11.2022	18:00 - 19:50
	2 Fr	11.11.2022	18:00 - 21:50

Klubschule Migros Altstetten Tel. +41 44 278 62 62

Vulkanplatz 8
8048 Zürich-Altstetten

kundenservice-center@gmz.migros.ch
klubschule.ch

