



Vom Korn zum Brot - mit Brotsommelier Patrik Bohnenblust



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Brot ist nicht gleich Brot. Eine unglaubliche Vielfalt von unterschiedlichen Broten erweitert Ihre Geschmacksnuancen. Lernen Sie die Geschichte vom Korn bis zur Kunst der Brotherstellung direkt vom Brotsommelier kennen. Tauchen Sie ein in aufregende und neue Geschmacks-Kombinationen und öffnen Sie Ihre Sinne für frisch gebackenes Brot - hergestellt in der Backstube der Berner Altstadt. Ob Vollkorn-, Urdinkel-, Sauerteig- oder Weissbrot: Lassen Sie sich von unserem Bäckermeister ins ursprüngliche Bäckerhandwerk einführen.

Inhalt

- Degustation von unterschiedlichen Broten
- Sie kennen unterschiedliches Korn und Mehl
- Wissenswertes zu Mehl, Hefe und Co.
- Sie wissen, was ein gutes Brot ausmacht
- Sie kennen Arbeitstechniken und Zubereitungsarten
- Sie erhalten nützliche Tipps & Tricks rund ums Backen

Voraussetzung

Keine Vorkenntnisse nötig.

Lernziele

- Sie kennen die wesentlichen Zutaten und verwenden sie richtig
- Sie kennen die unterschiedlichen Brote (z.B. dunkle Brote, Weissbrote, Vollkornbrote, oder Spezialbrote)
- Sie kennen wichtige Tipps und Tricks rund ums Backen

Anschluss-Fortsetzungsangebote

- [Backen:_Themenkurse](#)

Datum

01.02.2023 / E_1623603

Zeit

18:00 - 21:30 h

Wochentage

Mi

Dauer

1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten

Preis

CHF 120.00

Durchführungsort

Welle7 / Schanzenstrasse 5, 3008 Bern

Termine

Tag	Datum	Zeit
-----	-------	------

Klubschule Migros Bern

Tel. +41 58 568 00 30

Welle7 / Schanzenstrasse 5
3008 Bern

klubschule.bern@migrosaare.ch
klubschule.ch

klubschule

MIGROS



Vom Korn zum Brot - mit Brotsommelier Patrik Bohnenblust



Garantierte Durchführung

Termine

Tag

Datum

Zeit

1 Mi

01.02.2023

18:00 - 21:30

Klubschule Migros Bern

Tel. +41 58 568 00 30

Welle7 / Schanzenstrasse 5
3008 Bern

klubschule.bern@migrosaare.ch
klubschule.ch

