

To-dagers bakekurs

26. og 27. mai

LINDESNES FYR



Det bakes i to vedfyrte bakerovner.

Møller og baker Jørn Ussing Larsen fra Bageriet Aurion (DK) deler av sin kunnskap og erfaring.

Overnatting, middag og frokost på Lindesnes Havhotell.

Enkel lunch tirsdag og onsdag serveres på Lindesnes fyr.

Kurset inneholder praktisk baking og noe teori:

- Hevemetoder; surdeig, bakeferment og langtidsheving med gjær.
- Baking av brød med gamle kornarter som spelt og emmer, ølandshvete, svedjerug og dalarhvete.
 - Kornets bearbeidelse ved Bageriet Aurion.
- Gjennomgang av alle bakte brødtyper og repetisjon av hevemetodene.

Pris kr 1 500,- inkluderer kurs, materiell og ingredienser, overnatting med frokost og middag på Lindesnes Havhotell, enkel lunch på fyret tirsdag og onsdag.

Kurset arrangeres i samarbeid med Kompetansenettverk for lokalmat, Sør.

Kurset starter tirsdag 26. mai kl. 12:00 og avslutter onsdag 27. mai kl. 12:00.



PÅMELDING: telefon: 38 25 54 20 eller e-post: siri@lindesnesfyr.no

www.lindesnesfyr.no