

# Surdeig/surdeigsbaking

Surdeig er tradisjonelt blitt brukt i alle former for baking og da særlig i forbindelse med baking av rugbrød.

I nyere tid har det blitt populært igjen å bruke surdeig i alle typer brød. Resultatet man oppnår med bruk av surdeig er forskjellig ut fra om man baserer surdeigen på rug, hvete eller andre kornslag.

Kunnskap om tilvirking av surdeig, og hvordan bakeren kan påvirke deigen og baksten er viktig, og kan ha stor nytteverdi når man baker med økologiske eller lokalproduserte mel. Surdeig som verktøy for bakeren er utfordrende, spennende og kan i enkelte bakverk være avgjørende for et godt bakeresultat.

## MÅL MED KURSET

Målet med kurset er at deltagerne skal få økt kunnskap om faktorer som påvirker surdeiger og om faktorer som påvirker baking med økologiske kornsorter.

Kurset består av teori som vi setter sammen med praktisk baking med økologisk mel i bakeriet.

## MÅLGRUPPE

Bedrifter som jobber eller ønsker å lære mer om baking med økologiske kornsorter. Dette kurset er også åpent for de som tar diplombakerutdannelsen i 2016.



## TID OG STED

19.-20. april 2016

Nofima på ÅS, Osloveien 1, 1430 Ås

## KURSINNHOOLD

- Hva er surdeig?
- Hvorfor bake med surdeig?
- Hva skjer i en surdeig?
- Hvordan beregne surdeigsmengde i en oppskrift
- Praktisk bruk av surdeig i bakeriet

## DELTAGERAVGIFT

Pris pr person: kr. 1450,- (inkl. kursmateriell, kaffe/te og lunsj). Begrenset antall deltakere til 10 personer.

Bindende påmelding innen 6. april 2016 til <http://nofima.no/aktiviteter/> eller kontakt Lily S. Rømcke, [lily.romcke@nofima.no](mailto:lily.romcke@nofima.no)

Kurset inngår i Økologiprogrammet, finansiert av Landbruksdirektoratet og administrert av Nofima.

## Kontaktpersoner



### André Løvås

Baker  
+ 47 97 01 21/ 92 09 79 76  
[andre.lovaas@nofima.no](mailto:andre.lovaas@nofima.no)



### Lily S. Rømcke

Adm.koordinator  
+ 47 64 97 02 47  
[lily.romcke@nofima.no](mailto:lily.romcke@nofima.no)