

Surdegsbakning med bagarmästare Manfred Enoksson från Saltå Kvarn

Plats: Undervisningskök i C huset på
Yrkesakademiens campus i Gamla Vasa

Tid: 10-12.2.2017

Fredag: 12- 20

Lördag: 9-17

Söndag: 9-17

eller enligt överenskommelse med deltagarna

Pris: 180€/person

Förfrågningar och anmälan: Senast 31.1.2017 till

anna@dynamohouse.fi

eller per telefon 046 920 4870

**Välkommen med på den tredje delen av
Grundkurs i ekologisk surdegsbakning och att
baka med naturliga tillsatser med bagarmästare
Manfred Enoksson.**



Fredagen blir en djupdykning i spannmålskvalitet, mjöl och kvarnverksamhet där det finns möjlighet också för t.ex. lokala odlare att delta. Under dagen behandlas bland annat mjölkvalité från vete, råg, korn och havre, möjligheter i att använda kultursorter för att främja lokal odlingen och hälsosammare bakverk. Odling, malning, baktekniska betydelse av enzymaktivitet och glutenmängd och glutenkvalité.

Resten av kursen ägnas åt exempelvis följande:

- Flerstegssurdegar av råg och vete mm
- Vildjäst och neutrala surdegar för sydeuropeiska bröd
- Skällningar och smaksättning med frukt, nötter, grönsaker.
- Styckebröd
- Wienerbröd och att använda ortens bär i bakverk.
- Degvila, uppslagning och kalljäsning upp till 48h
- Delgräddning och djupfrysning av degämnen.
- Långtidsjäsning
- Snittning, ånga och temperaturens betydelse för brödet .



Projektet Kustens Mat arrangerar utbildning för blivande mathantverksföretagare. Mera information om utbildningen hittar du här: www.novia.fi/kustensmat/utbildning följ oss på facebook www.facebook.com/KustensMat/



kustens mat
MATHANTVERK