



Workshop Brood bakken door De Broodbode

zondag 11 november, 11.00 uur

Workshop Brood bakken

In deze broodbak workshop maken we stap voor stap kennis met de essentiële bereidingsfasen van brood: het kneden, rijzen en het bakken. Uiteraard worden deze stappen onderbouwd met toegankelijke theoretische informatie.



Het programma:

Ontvangst in de Lunchkeuken met koffie of thee

Uitleg over de grondstoffen

Uitleg over de apparatuur

Uitleg over het bereidingsproces

Kneden van 2 soorten brood

Snijden en bakken van stokbrood

Lunch

Bakken 1^{ste} brood

Bakken 2^{de} brood

Einde



UT-Kringleden € 18,75

Niet leden € 37,50

De prijs is inclusief koffie/thee bij ontvangst, lunch en 3 soorten zelf gemaakt brood. De workshop duurt 4 uur. Minimaal aantal deelnemers is 10 en maximaal 20. Minimum leeftijd is 12 jaar.

De workshop wordt gegeven bij De Broodbode, Brinkstraat 290b, 7541 AV Enschede.

Kaarten voor deze workshop zijn verkrijgbaar bij Boerderij Bosch van ma/do van 12.00 tot 14.00 uur.

