

Workshop: BROOD

KLIK HIER VOOR DE WORKSHOP DATA

In de kalender kunt u kiezen voor de datum waarop u de workshop wilt volgen.

Als u een account aanmaakt krijg ik ook uw juiste gegevens.-----We eten het bijna elke dag: brood. Zo vanzelf sprekend dat we er bijna niet meer over na denken. Een hoop mensen bakken al met de broodbakmachine, maar tijdens deze workshop gaat het over het gevoel. Het gevoel hoe een goed brood moet voelen en hoe je het vervolgens kan verwerken. Dit ga ik uitleggen tijdens de workshop. Maar zoals een workshop betaamt zult u het ook zelf gaan doen. ----- We beginnen de avond met een uitleg van de ingredienten en werkwijze die voor het luxe-witbrood vanavond gebruiken, maar ook alternatieven voor het 'dagelijkse'brood. Hierna gaan we afwegen en kneden. Met het luxe-witbrood deeg maken we een vloerbrood en kaneel-broodjes. Deze broden laten we rusten, nu hebben we even pauze om voor te proeven en een kopje koffie/thee te nuttigen. Daarna gaan we verder met zuurdesem. We maken het begin van de starter en bespreken hoe nu verder. Als laatste maken we een niet-kneden brood, deze volgt een ander recept, met een ander eindresultaat, gelijkend op een ciabatta. Alle broden en het zuurdesem neemt u mee naar huis. De luxe-broden zijn dan al gebakken. Het niet-kneden brood om de volgende dag (of zelfs nog later) af te bakken. Het zuurdesem kunt u nu zelf gaan onderhouden.

De workshop kost 30 euro, dit is inclusief alle benodigde materialen. U kunt zich hier opgeven. U gaat naar huis met de 3 broden, bakkenset, bakblikjes en het begin van de desemstarter. Maar het belangrijkste: de kennis en het gevoel!

Lokatie is onze gezellige molenwinkel in molen 'de 4 winden'.

Voor meer info kunt u mailen naar: workshop@3kleur.nl

Let op! Er is ruimte voor 7 personen. De workshop gaat door met een minimale deelnemersaantal van 5 personen. Inschrijving is definitief. Wij verplichten u niet tot vooruitbetalen, maar verwachten wel dat u op de aangegeven datum aanwezig zal zijn. Aan het begin van de workshop zal betaling plaatsvinden. Houdt u er rekening mee dat de handen vies worden. Het is handig om sieraden alvast thuis te laten.