

## Workshop: 3 degen

-----  
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.-----Na het succes van de broodworkshop is er nu een workshop waarin we 3 verschillende degen maken. Voor eindeloos veel variaties.Het gevoel hoe de degen moeten 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 met de uitleg van het kneden van een basis wit-brood. Met het basis wit-brood deeg maken we een hartig brood.Daarna gaan we verder met roggebrood. We maken het deeg en rollen we hem klaar om hem thuis te koken. Tijdens de workshop zal ik ook een roggebrood koken, een andere techniek dan bakken in de oven.Dit brood laten we rusten, nu hebben we even pauze om voor te proeven en een kopje koffie/thee te nuttigen. Als laatste maken we een korstdeeg, een mooie basis voor zowel hartige taarten en zoete taarten. Met dit deeg zullen we een klein appel/pasteitje maken.U neemt alles mee naar huis. Het appeltaartje en witbrood zijn dan al gebakken. Het roggebrood kunt u de dag erna koken. Uiteraard zijn de vormen die we vanavond gebruiken daarna van uzelf.-----

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

Lokatie is onze gezellige molenwinkel in molen 'de 4 winden'. Adresgegevens en routebeschrijving kunt u vinden in de linker grijze balk.

Voor meer info kunt u mailen naar: [workshop@3kleur.nl](mailto:workshop@3kleur.nl)

Let op! Er is ruimte voor 7 personen. De workshop gaat door met minimaal 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.