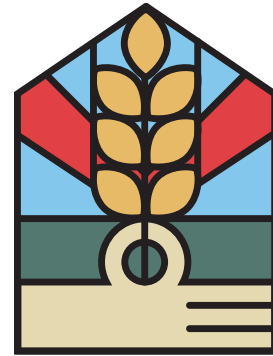


Workshop broodbakken met Maurice

Opzet

De workshop bestaat grofweg uit 2 elementen, namelijk praktisch en theoretisch. Praktisch, het werken met de handen en zintuigen. Theoretisch, het bestuderen van technische elementen van brood. De opzet van de 2 uur durende workshop is geheel interactief. De deelnemers staan rond de werktafel van Maurice en doen actief mee. De groepsgrote is max. 4 personen. In principe op dinsdag van 15.00u - 17.00u. Het is een unieke workshop die een verrijking is voor de deelnemer. Nu kan hij/zij zelf aan de slag met bakken en op ontdekkingstocht gaan in de wondere wereld het zuurdesembrood.



— BAKKERIJ —
AMADEUS

Brood mee naar huis

Omdat de tijdsperiode van de cursus relatief kort is voor een proces dat juist karakteristiek lang duurt, zijn een aantal dingen voorbereid door Maurice. Zodat de participant aan zoveel mogelijk facetten van het broodbakken kan ruiken. Dit betekent dat het brood bij aanvang van de workshop al gerezen is zodat er ook gebakken kan worden. Maar tegelijkertijd zal de deelnemer wel een eigen deegje opzetten, om ook dat in de vingers te hebben. We halen dus een klassieke kookprogramma truc uit.

Doen en leren

Theoretisch ingaan op aspecten van brood is razend interessant. Denk aan de eigenschappen van graansoorten, verschil in maling en het proces van zuurdesem en fermentatie. Wat is het verschil tussen gist en zuurdesem? Wat zijn gluten? Dat zijn vragen die beantwoord gaan worden. Het zwaartepunt ligt natuurlijk op het doen. Bakken doe je met alle zintuigen. We zullen kneden, vormen, warmte van de oven voelen, ruiken en kijken naar het rijzende deeg. Tot slot bakken we de broden die we gevormd hebben. In een luxe variant van de workshop bakken we zelfs een echte Italiaanse stijl pizza. Maar dan met zuurdesemdeeg.

Prijs

1. Basis Workshop van 2 uur, zuurdesembrood maken from scratch. Alle basistheorie en handelingen: €70,- p.p.
2. Basis workshop + zuurdesempizza maken en bakken: 80€ p.p.

Aanmelden

1. Meld u aan als groepje van 4 en kies een dinsdag in overleg met de bakkerij.
2. Houd de website, en Instagram in de gaten wanneer er plekken zijn in een workshop.

Aanmelden via bakkerijamadeus@gmail.com