

## FRA KERNE TIL MEL TIL BRØD



Et brød skal bages med kærlighed og respekt for både håndværk og råvarer. Det er filosofien bag bagekurserne "Ny teknik – nye rutiner" og "Let - men groft", som varetages af hhv. Marie-Louise og Hanne Risgaard, samt Elin Væрге.



På kursusdagen tager vi imod kl. 10 med friskbagt brød og kaffe. Først får du en kort introduktion til økologi og teknikken bag det stenformalede mel, som Skærtøft Mølle producerer. Derefter tager I fat i Staldkøkkenet. Du skal ælte dejen efter en traditionel, fransk ælteteknik, som er inspireret af Richard Bertinet og hans bageskole i England. Her foregår intet på slump. De fire basale ingredienser – mel, vand, salt og gær – æltes, foldes, formes og bages til duftende og velsmagende brød med forskellige former og udtryk.



Dagen igennem hygges der om dig og dine medkursister, mens I arbejder. Når brødene er færdige, kan du sætte dig til et frokostbord fyldt med specialiteter fra Skærtøft Mølle – bl.a. perler af spelt, byg og rug samt andre sønderjyske kvalitetsfødevarer. Et glas vin og en kop kaffe runder dagen af, inden du ved 16-tiden kan tage hjem med din del af dagens nybagte brød.



Kurserne i Skærtøft Staldkøkken er for deltagere, som bager flere gange om ugen samt rene nybegyndere, som aldrig før har haft hænderne i dejen. Endelig er der selvfølgelig også plads til dem, som har bagt i årevis og nu gerne vil genopdage bagningens glæde. Der er altså ingen særlige forudsætninger for at deltage.



**Et kursus koster 800 kr inkl. moms og tilmelding sker ved at ringe til os på 74 47 44 80 eller sende en mail til [mail@skaertoft.dk](mailto:mail@skaertoft.dk)**

Der er plads til maks. 12 personer på et hold.

Vi glæder os til at se jer!



Med venlig hilsen  
Hanne Risgaard og Jørgen Houbak Bonde



**SKÆRTØFT staldkøkken**