



GAVEKORT

SKÆRTOFT staldkøkken

Ny teknik - nye rutiner

Et brød skal bages med kærlighed og respekt for både håndværk og råvarer. Det er filosofien bag det bagekursus på Skærtøft Mølle, du her har fået gavekort til.

På kursusdagen tager din underviser 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, gær og salt – æltes, foldes, formes og bages til duftende og velsmagende brød.

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 god kop kaffe runder dagen af, inden du ved 16-tiden kan tage hjem med din del af dagens nybagte brød.

Hvad:	Dit ønskebagekursus
Hvornår:	Når det passer, 2008
Hvor:	Skærtøft 2, 6440 Augustenborg
Tid:	Kl. 10-16
Andet:	Husk bageegnet påklædning