



## Bakekurs

**Tid: Lørdag 19. september 2020. Kl. 09.00 – ca. 17.00**  
**Deigene bestemmer varigheten på kurset - sett av hele dagen!**

**Sted: Reppe Søndre, Trondheim**  
**Adr. Osvegen 60, 7054 Ranheim**

# Surdeigsbaking med lokalt mel og gamle kornsorter

## Tema

*På kurset fordyper vi oss i:*

- Hva ER surdeig?
- Hvorfor er surdeig et viktig verktøy for lokalt mel av gamle kornsorter?
- Hvorfor bake med surdeig?
- Hva skjer i en surdeig?
- Framstilling av surdeig
- Praktisk bruk av surdeig
- Lagring av surdeig
- Ulike fordeiger /bakemetoder

*Vi repeterer fra grunnkurset «Framtidens brød av fortidens korn»; forskjellen på gamle og moderne kornsorter, og hvilke hensyn vi må ta når vi baker med lokalt mel og gamle sorter.*



## Kursinnhold

Instruktøren, Cecilie Røli bor på gården Rølia, i Henning, i Steinkjer. Hun er økobonde og dyrker gamle kornsorter. Cecilie har fordypet seg i sortenes bakekvaliteter og deres helsegevinster, og legger vekt på surdeigsbaking som et viktig verktøy for sunn og vellykket bakst.

Det bakes sunt, surt og kanskje litt søtt, - og du vil kunne bruke surdeigen på en helt ny måte etter endt kurs. Baksten deles mellom deltakerne.

Vi bruker lokalt mel av gamle kornsorter på kurset. Det er en fordel om du har gått grunnkurs eller bakt en god del med surdeig fra før, men det er ikke et absolutt krav.

Det er tilbud om deltakelse i bakenettverk etter endt kurs.

Vi gjennomfører kurset på en dag, og kan derfor ikke fastsette et absolutt slutt-tidspunkt. Dette avhenger av deigenes tempo. Regn med ca. 8-10 timer.

**Deltakeravgift: 1700,-**

**Påmelding:** [gullimunn.no/kurs-og-arrangement/](https://gullimunn.no/kurs-og-arrangement/)

Påmeldingsfrist: 20.03.20 – eller så langt det er plasser på kurset.

**Mer informasjon?** Kontakt:

**Cecilie:** [cecilie@gullimunn.no](mailto:cecilie@gullimunn.no) / 92016186