



Kurs i baking med urkorn- surdeigsbrød og søte brød

Dato: 7.-8.mars 2018

Sted: Seljevold gård, Kobbevågveien 562, Vikran

Pris: 2200kr inkl. lunsj og en halvtime oppfølging etter avholdt kurs per deltaker (innen 3 måneder)

Påmeldingsfrist: 20.februar. Bindende påmelding. Faktura sendes

Arrangør: Bondens marked Troms

Faglig ansvarlig: Robin Edberg

Deltakere: min 8, Max 12 deltakere

Målgruppe: Matprodusenter

Formål: Rekruttere produsenter i Troms, samt gi mulighet for videreutvikling av allerede etablerte produsenter

NORD: NIBIO
Åse Vøllestad
92 84 46 02
ase.vollestad@nibio.no

MIDT: Mære
Landbruksskole
Rita Natvig
99 41 09 87
ritna@trondelagfylke.no

VEST: Sogn Jord-
og Hagebruksskule
Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfj.no

SØR: Nofima
Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima
Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no

Påmelding til:

Gry Reinsnos

Mobil: 99163539

Mail: troms@bondensmarked.no

Målet med kurset er at deltakerne skal ha en god forståelse av baking med urkorn og få god kunnskap om urkornets fordeler. Vi skal lære å bruke lokale råvarer som smakstilsetning, eks molte, blåbær, tyttebær, bringebær, rabarbra. Etter kurset vil deltakerne kunne bake unikt brød og boller med god smak, vakker farge og form og naturlig lang varighet. Med kunnskapen som er oppnådd, bør deltakerne kunne utvikle sitt produktsortiment og nå nye målgrupper.

Dag 1. Onsdag 7.mars 10:00-17:00

Teori

- Hva er urkorn?
- Hva er mel? Hva trenger vi å vite for å kunne bake godt brød?
- Metoder for å utnytte egenskapene til melet
- Effektiv produksjon
- Gjennomgang av oppskrifter og arbeidsmetodene som kreves av oppskriften

Praktisk

- Veie opp, kna og forme brød til kald heving
- Sette ulike typer surdeig for morgendagens baking
- Forberede fyll, krem og andre tilsetninger til søt bakst

Dag 2. Torsdag 8.mars 09:00-16:00

Teori

- Gjennomgang av gårsdagens innhold
- Hva skjer i de forskjellige stadier av deigen: elting, hvile, sammenslåing, forming av brødet, heving, steking.

Praktisk

- Gjennomgang og sammenligning av de forskjellige surdeigene. Hvilke er gode og hvorfor?
- Bearbeiding av deig
- Steking av kaldhevet brød
- Deighvile og elting etter heving
- Ulike måter å forme brødet
- Heve, skjære og steke brødene

Avslutning

Vi smaker på baksten og gjennomgår oppskrifter og valg av arbeidsmetoder

Vi gjennomgår fordeler / ulemper med urkorn

Refleksjoner: Vi sammenligner og diskuterer hvilke arbeidsmetoder som passer best for hver og en av deltakerne.

Det må påregnes at tidene kan endres noe, da det er levende ting vi jobber med (Deiger og brød som hever)

Praktisk informasjon

Kurset arrangeres med støtte fra Kompetansenettverket for lokalmat i nord, som er en del av Innovasjon Norges program for lokalmat og grønt reiseliv.

Kurssted er Seljevold gård på Vikran ca 40 kilometer fra Tromsø. Vebeskrivelse gis ved påmelding.

Kursdeltakerne må sørge for overnatting selv, men det er mulig å leie rom på kursstedet. Ta kontakt med Tove Seljevold for å avtale overnatting. Mobil: 91603714. Lunsj og mellommåltider serveres på kursstedet og er inkludert i prisen.

Kursholder er Robin Edberg. Baker med 25 års erfaring og mange utmerkelser i bagasjen, blant annet gjennom deltakelse på det svenske bakelandslaget. Han har mange års erfaring med å holde kurs og forelesninger. Driver to handverksbakeri i Gøteborg (www.cumpane.coop) med fokus på økologi, surdeig, gamle kornsorter og ekte råvarer.



NORD: NIBIO
Åse Vøllestad
92 84 46 02
ase.vollestad@nibio.no

**MIDT: Mære
Landbruksskole**
Rita Natvig
99 41 09 87
ritna@trondelagfylke.no

**VEST: Sogn Jord-
og Hagebruksskule**
Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfj.no

SØR: Nofima
Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima
Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no