

KURZ - DOMÁCÍ CHLÉB NAPOPRVÉ

Jak hravě zvládnout domácí pečení kvasového chleba, to je hlavním tématem kurzu. Vše si osaháte, od přípravy rozkvasu, přes laminaci, přetučování, stáčení do ošatky, až po pečení chleba. Dozvíte se vše nejen o kvasu, kvásku, moukách i tekutinách. Hlavně se naučíte používat svou Logiku a na vše půjdeme selským rozumem, aby vás pak doma nic nepřekvapilo. Kurz probíhá v čase 10.00 - 18.00 hod. v zahradní kuchyni u paní Růžičkové na Javůrku.

V ceně kurzu jsou skripta a receptury, veškeré potřebné ingredience pro pečení chleba.

Občerstvení po celou dobu kurzu bude pro vás zajištěno, zástěry máme k dispozici, vy si s sebou vezměte jen dobrou náladu. Podrobnější informace a přihlášky [ZDE](#)

Dveře kuchyně otevíráme 27. dubna 2024 po půl desáté.

Těšíme se na vás, Iva & Marika.