

TEORETICKÝ SEMINÁŘ PEČENÍ CHLEBA

4.8 2012 od 15h

Seminář povede mistr pekař pan Černý (Litoměřická pekárna Kodys a Hamele) v prostorách farní kuchyně. Přiveze s sebou na ukázkou kvas, předvede práci s těstem, pletení housek (hvězdiček) a zavínování rohlíků

Další tematické okruhy:

- Materiály na pečení, přísady, koření (druhy, kvalita, čerstvost)
 - Mletí mouky a péče o ní
 - Vedení kvasu a jeho krmení
 - Zadělávání ruční a strojní
 - Kynutí (teplota prostředí a přísad)
 - Pečení v troubě a peci (teploty, namáčení, překládání)
 - Skladování pečiva
- Zodpovězení případných dotazů.

Délka tvání 3-4 hodiny nebo dle zájmu.

Akreditace: sponzorská 250.-, standartní 150.-

Výtěžek z akreditací bude použit na odměnu pro přednášející a financování spotřebovaného materiálu.

Případný přebytek je určen pro projekt stavby komunitní pece.

Prosíme zájemce o seminář aby se včas registrovali na tel.č.: 720 204 974 (Alice Tomášková), počet míst omezen (20 osob)

organizátoři semináře:

paní Ludmila Mudruňková a o.s.Valkeřice HOREMDOLEM