

# Inspirationsdag

## i surdegsbakning i vedeldad stenugn!



### Under dagen varvas teori & praktik:

#### Vad skiljer olika surdegar?

Doft, smak, bubblor och bak-kraft.

“Modern” råg kontra äldre sorter odlade på gården osv.

Kontakta Anders i förväg om du vill att vi provbakar just ditt mjöl  
(070 - 884 80 75)

#### Eld i ugnen

De gamla vedugnarna byggdes främst för tunnbröd och knäcke.

Hur eldar och hanterar med en gammal bakugn för att baka andra sorters bröd? Eldningsteknik, vedkunskap m.m.

#### Vad är egentligen en deg?

Vi sätter degar på vete och rågsurdeg och lär oss lyssna på degen. När blir en blandning av mjöl och vatten en deg? Karaktär, salt och smak.

#### Enkelt eller krångligt?

Från levain till kavring och danskt rågbröd. Arbetsinsats kontra resultat. Ekonomi kontra smak. Genomgång av ingredienser och tips om bra kombinationer.

#### Långsamhetens lov

Vad betyder viltiden? Varför kan man inte baka snabbt?

#### Bakning

Vi bakar av de fyra olika degtyper vi satt - Anders har förberett.

#### Provsbakning

Vad skiljer de olika surdegarna och mjölen? Hur utvecklades smakerna av olika viltider? Vad skulle hänt om vi bakat samma bröd i elektrisk ugn? Njutning, servering och hållbarhet.

#### Att ha vårdnaden om en surdeg

Vad krävs? Hur ska man tänka? Hur gör man det enkelt för sig?

Välkommen till en inspirerande dag!

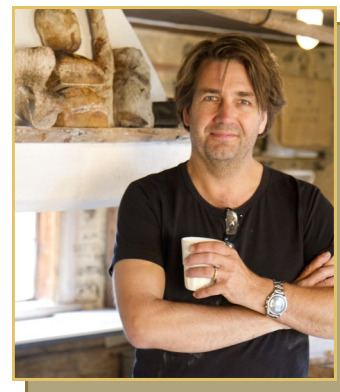
16 november  
KL 9.30 — 16.30  
i bagarstugan



HÄLSINGEGÅRDEN  
LAMMKATEDRALEN I LÅNGHED

Långhed 918  
ALFTA

Kursledare:



Anders Jansson

Efter dagens slut får vi  
dokumentation och bröd med  
oss hem.

#### Pris för dagen:

Inklusive Lunch & fika

Medlem i Hälsingelivs: 150 kr

Icke medlem: 350 kr

#### Anmälan till:

[info@halsingelivs.se](mailto:info@halsingelivs.se)

senast 1 november

ange ev. matallergi

Begränsat antal deltagare

[www.halsingelivs.se](http://www.halsingelivs.se)

[www.lokalmatkunskap.se](http://www.lokalmatkunskap.se)

Hälsingelivs  
FoU center finansieras av:

