



## Bröd Steg II

---

**Datum: måndag 29 – tisdag 30 november, kl 9.00–16.00**

### **Kursinnehåll:**

Den här kursen tar steget vidare i brödbakning. Kursdeltagaren får lära dig flera olika jäsningsstekniker och nya sätt att skapa surdegar. Alternativa sädeslag än de klassiska kommer behandlas, som kamut, spelt och emmer.

Att kunna läsa konsistenser, skapa dofter och olika texturer är grundläggande för att skapa kvalitativa bröd, något Jan Hedh fokuserar på under sin kurs. Det blir en genomgång av olika degberedningsmetoder för att skapa större blåsor i bröden och hur skällningar påverkar brödet.

**Bröd steg II** vänder sig till dig som redan har en del kunskap om bröd, bakning, jäsnning, olika degar och surdegar. Kort sagt - vi bakar på riktigt nu. Kursen kräver inga förhandskunskaper annat än att du har arbetserfarenhet från bageri, konditori eller kök. Jan Hedhs nya bok ut *Baka på riktigt med Jan Hedh* kommer finnas till försäljning under kursen.

### **Kursledare: Jan Hedh**

Jan Hedh är bagarmästaren och konditormästaren som efter 35 år i branschen har tilldelats en rad med gastronomiska utmärkelser både i Sverige och utomlands. Redan som 14-åring stod det klart för Jan att det var kock och konditor han skulle bli och i dag arbetar han sedan många år med att utveckla brödbakningskonsten i Sverige. I Frankrike är kvalitet och tradition en självklarhet i brödbakning, man månar om sina lokala bagerier. Jan Hedhs önskan är att en liknande tradition på sikt ska få fäste även här. För ett gott bröd, bakat med omsorg uppskattas alltid.

### **Plats:**

Brödkursen hålls i Enskede Gårds Gymnasiums nyrenoverade bageri, adressen är Palmfeltsvägen 111. Till Enskede Gård tar man sig enkelt med tunnelbana, 11 minuters resa från centralen. Ta tunnelbanans linje 19 mot Hagsätra, stig av vid station Enskede Gård och följ spåren söderut. Efter några hundra meter är du framme. Åker du med bil finns parkering nedanför skolan vid fotbollsplanen.

### **Pris: 5500 kronor ex moms per deltagare**

I priset ingår receptkompendium, alla råvaror, lunch och fika samt Restaurangakademiens kursintyg. På plats i köket finns alltid våra lärlingar som assisterar dig som kursdeltagare och kursledaren för att underlätta för att du ska få ut mesta möjliga av dagens kursinnehåll.

**RESTAURANGAKADEMIEN**

Rökerigatan 4 121 62 Johanneshov Tel: 08-788 0360 [www.restaurangakademien.se](http://www.restaurangakademien.se)