



Med doft av bröd

Datum: lördag 11 februari – söndag 12 februari, kl 9.30–16.00

Kursinnehåll:

I Jan Hedhs prisbelönta bok "Bröd" (Prisma) samsas kunskap, fantasi och kvalitet. Så kommer det också vara på den här kursen. Vi får lära oss hur vi i våra egna ugnar kan skapa ett bröd lika gott som proffsens stenugnsbakade.

Vi börjar dagen med förutsättningen för ett saftigt och smakrikt bröd. Vilka mjölsorter passar med varandra? Hur gör man surdeg och hur länge ska man knåda en deg egentligen? Den här kursen passar alla som tycker om att baka för nu tar det verkligen roliga vid. Kunskapen går från teori till bakkbord.

Visste ni att man kan skapa ett högre och vackrare bröd genom att låta degen jäsa i mjölade korgar istället för på plåten? Här bakar vi också bröd från hela världen: amerikanskt och egyptiskt, finskt eller franskt. Gemensamt äter vi sedan lunch med mat som passar med det nybakade brödet.

Lokal:

Kursen hålls i Kobias nyrenoverade lokaler. Adress: Kobia, Mediavägen 2, 135 48 Tyresö

Ta blå buss 875 från Gullmarsplan mot Tyresö Kyrka. Stig av vid hållplats Töresjövägen och gå ca 100 m i bussens färdriktning. Ta höger in på Radiovägen och gå ca 700 m. Kobia ligger på vänster sida på Mediavägen 2. Kör du bil finns det parkeringsmöjligheter utanför.

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. Läs mer om konditorn Jan Hedh på hans egen hemsida <http://janhedh.com/>

Pris: 4090 kronor per deltagare

I priset ingår Restaurangakademiens förkläde, receptkompendium, alla råvaror och utvalda drycker samt Restaurangakademiens diplom. På plats i köket finns alltid våra lärningar 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