

## **Bagerikurs steg 2 på Eldrimner i samarbete med Offentlig Gastronomi i Jämtland/Härjedalen**



Den här kursen är för dig som varit med på bageriinspirationsdag på Eldrimner och vill utveckla din bakning. Vi bygger vidare på surdegsbakning och kommer också att göra långjästa bröd med jäst och använda jäst för att styra degar och därmed öka degarnas flexibilitet när det gäller avbakning och kyljäsning.

**Ta med dig arbetskläder, skor o ett glatt humör!**

Datum: 10 oktober  
28 november

Tid: Kurs mellan 8.30 – 15.00 med en timmes lunch på Torsta

Plats: Eldrimners bageri, Rösta Ösavägen 30, 836 94 Ås.  
Samma ingång som Fröjas Café & Växthuset från ”baksidan”

Kursledare: Magnus Lanner och Arvid Lorentzon, bagarmästare på Eldrimner

<http://www.torsta.se/>