



## Weiterbildungskurs BLVbB Kreis Arlesheim-Liestal

### Backen mit UrDinkel Kurs 2 (Nachmittag)

Sie backen schon länger mit UrDinkel, sind aber mit den Resultaten beim Brot oder Zopf nicht zufrieden. Oder Sie möchten vermehrt mit UrDinkel backen, getrauen sich aber nicht so recht. Dann sind Sie in diesem UrDinkel-Backkurs genau richtig. Hier lernen Sie die typischen Eigenheiten des UrDinkels kennen. Unter anderem werden Sie in das Geheimnis des Brühstücks, die Basis eines jeden UrDinkel-Hefeteiges, eingeweiht. Sie werden vorwiegend Brot- /Zopfsteige zubereiten und verarbeiten. Dabei erfahren Sie sämtliche Tricks und Kniffe, damit Ihre Gebäcke in Zukunft gelingen.

- Datum:** Samstag, 11. Januar 2025 8.15 bis 12.30 Uhr **oder**  
Mittwoch, 22. Januar 2025, 13.30-17.45 Uhr
- Leitung:** Maya Mohler, Ebenrain-Zentrum
- Ort:** Ebenrain – Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, Sissach  
Gebäude Nr. 5, Kursküche und Esszimmer
- Kosten:** Fr. 80.- bis 100.- je nach Teilnehmerzahl (inkl. kleiner Pausenimbiss, Lebensmittel, Dokumentation, Wasser, Tee, Kaffee)
- Weitere Infos:** Alle Teilnehmenden erhalten eine Dokumentation mit den Grundlagen und Rezepten. Bitte bringen Sie eine Schürze, Schreibzeug und einen Korb oder eine Papiertasche mit, um die Gebäcke mit nach Hause zu nehmen.
- Anmeldung:** Per Post, mail oder whatsapp bis spätestens 10. Dezember 2024 an Sandra Zimmermann, Kirchackerweg 6, 4402 Frenkendorf, sandrazimmi@outlook.com

---

#### Anmeldung UrDinkel Backkurs:

Name: ..... Vorname: .....

Adresse: ..... Telefon: ..... Mail: .....

- Samstag 11. Januar 2025 8.15-12.30 Uhr
- Mittwoch 22. Januar 2025 13.30-17.45 Uhr
- Ich kann an BEIDEN Daten