



**URDINKEL**

**WORK  
SHOP**

**MIT FERMENTIERTER URDINKEL-KLEIE**

hefeschweiz

# URDINKEL-BROTE MODERN INTERPRETIERT!

UrDinkel ist ehrlich, natürlich, nachhaltig und echt schweizerisch - Beste Voraussetzungen für spannende und aromatische Brote. Genügend Gründe, weshalb die Nachfrage an UrDinkel-Brote kontinuierlich steigt.

In unserem UrDinkel-Workshop lassen wir die aktuellen Erkenntnisse und Rezeptur-Trends einfließen und backen zusammen puristische UrDinkel-Brote. Eine optimale Auffrischung und Erweiterung des Fachwissens über UrDinkel.



### DAUER

1 Tag

### LEITUNG

Marcel Ammon, Leiter Produktentwicklung / Backversuche

### INHALT

- Unterschied UrDinkel / Dinkel
- UrDinkel-Kleie natürlich fermentiert und hervorragend im Resultat
- UrDinkelbrote über die Kühlung
- Fermentieren mit UrDinkel-Sauerteig und UrDinkel-Poolish
- Vorteil und Nachteil von Brühstück
- Backen ohne technische Enzyme und Emulgatoren
- Rezeptentwicklung
- Mit besonderen UrDinkelbroten raus aus der Vergleichbarkeit
- Food Upcycling

### KOSTEN

CHF 50.00 Unkostenbeitrag pro Person inkl. Verpflegung und Kursunterlagen

### DATEN

Mittwoch 03.07.24 in Stettfurt  
Dienstag 08.10.24 in Langenthal

### ANMELDUNG

[info@hefe.ch](mailto:info@hefe.ch)



**BACK  
STUDIO**

hefe schweiz

## **DAS BACKSTUDIO DER HEFE SCHWEIZ**

Hefe Schweiz AG  
Hauptstrasse 11  
CH-9507 Stettfurt  
T +41 52 369 63 63  
[hefe.ch](http://hefe.ch)

