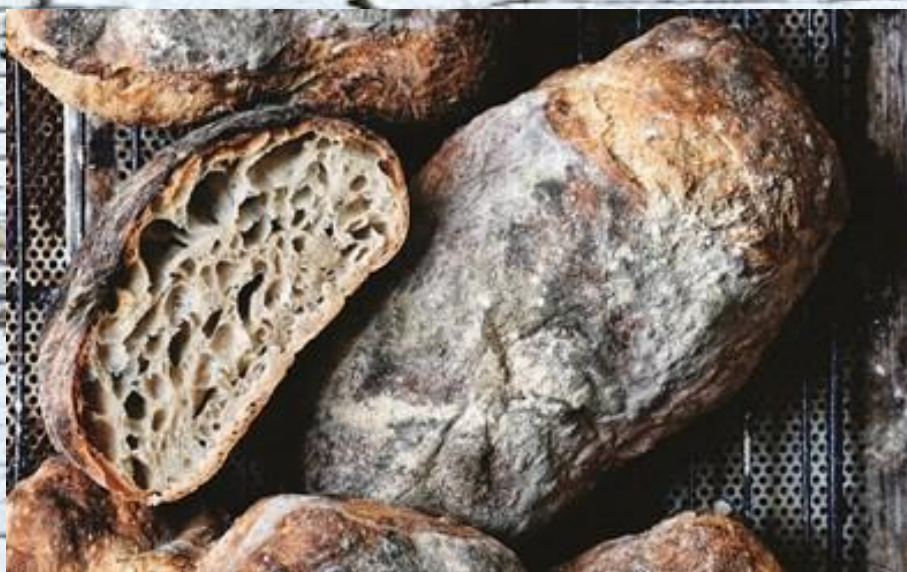


Surdejs-hvedebrød i efterskolekøkkenet

-fuldkornsbrød, boller, pizza og salte snurrer



Surdejs-hvedebrød i efterskolekøkkenet

Fuldkornsbrød, boller og pizza

Vil du lære vigtige surdejsteknikker, for at komme i gang med at bage lækre surdejshævede hvedebrød på jeres efterskole? Så kan du glæde dig til dette kursus, hvor vi har fået surdejsbageeksperten Milli Naomi Gaber fra Meyers Madhus til at lære fra sig omkring håndværksmæssige surdejsteknikker, melkvalitet, hæve- og bagemetoder og økologi.

Kursussted

Meyers Madhus
Nørrebrogade 52 C,
2200 København

Dato

12. november 2025
Fra 9.00 til 15.30

Formål

Som køkkenmedarbejder i et efterskolekøkken får du indblik i, hvordan du kan bage smagfuld surdejsbrød med fokus på smag, sundhed og bæredygtighed. Kurset giver dig færdigheder i, hvordan du pædagogisk kan arbejde med surdejsbagning som en måde at engagere og involvere efterskoleelever i køkkentjansen, så de får lyst til at bage sunde og velsmagende brød og surdejssnacks.

Indhold

Du får lært at lave professionel surdejshævet brød med sprød skorpe og saftig krumme. Kurset kommer omkring æltning, hæveteknikker, formning af brød og boller og bagemetoder. Desuden vil kurset inspirere til at bruge rester af surdej og surdejsbrød. Vi spiser noget af brødet til frokost sammen med lækkert charcuteri og ost, hvor der er rig mulighed for gode snakke. Cand. pæd. Bente Nissen Lundsgaard sørger for, at du får inspiration og pædagogiske redskaber til, hvordan du med baggrund i surdejsbagning kan styrke efterskoleelevernes sundhed, bæredygtige handlekraft og mod på at bage brød til måltider, mellemmåltider og hygge.

Målgruppe

Køkkenmedarbejdere i efterskolekøkkener. Du behøver ikke have kendskab til surdejsbagning i forvejen.

Få styr på din surdej

Vi byder på

Du får lært at lave din egen surdej som basis for at fremstille forskelligt bagværk som ølandsbrød, boller, kartoffelpizza og lækre salte pestosnurrer. På kurset vil der blive arbejdet med surdejshævet og koldhævet hvededej. Der vil hovedsageligt være tale om brød med fuldkorn, hvor udgangspunktet er våde deje.

Det får du med dig hjem fra kurset

- Opskrifter både store portioner og mindre portioner
- Inspiration til at bage en række forskellige velsmagende surdejshævede brød.
- Håndværksmæssige surdejs teknikker.
- Færdigheder i at anvende økologisk og fuldkornsmel i brød med fokus på både sundhed og bæredygtighed.
- Desuden vil kurset inspirere til at bruge rester af surdej og surdejsbrød, så madspild undgås.
- Inspiration til hvordan du pædagogisk kan inddrage efterskoleeleverne i surdejsbagning, så de også fremover får lyst at bage brød.

Program

Surdejs-hvedebrød i efterskolekøkkenet

[illegible]

Praktiske oplysninger

Overblik	
Kursussted	Meyers Madhus, Nørrebrogade 52 C, 2200 København
Dato	12. november 2025
Tilmeldingsfrist	Senest d. 17. oktober 2025
Deltagerpris	3150,00kr
Deltagerantal	Min. 22-maks 22
Betaling	Der fremsendes en faktura i forbindelse med tilmelding
Framelding	Tilmelding er bindende efter d. 17. oktober 2025. Betaling refunderes ikke efter den dato
Kursusleder	Bente Nissen Lundsgaard
Undervisere	Milli Naomi Gaber og Bente Nissen Lundsgaard

Undervisere

Milli Naomi Gaber

Milli er en del af underviserholdet i Meyers Madhus, hvor hun det seneste år har drevet husets bageafdeling. Udover surdejskurser underviser hun også i både glutenfri bagning, croissanter og wienerdeje. Derfor har Milli også helt styr på hvordan en kanelsnurre skal snurres. Milli har en passion for undervisning samt bage- og dessertuniverset, og har også tidligere arbejdet som kok.

Bente Nissen Lundsgaard

Bente er cand. pæd. i didaktik og professionsbachelor i ernæring og sundhed. Hun er en garvet kursusudvikler og underviser i, hvordan man pædagogisk inddrager børn, unge og voksne i madlavning. Bente har gennem mange år været madskribent hos Egmont Magasiner, skrevet kogebøger, undervist i mexicansk streetfood hos Meyers Madhus og undervist pædagogstuderende i maddannelse og måltidsdidaktik. Bente udvikler pt. kurser til køkkenmedarbejdere i samarbejde med Efterskolerne.