

Surdejs-hvedebrød i efterskolekøkkenet

- fuldkornsbrød, boller, pizza og snack-boller



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 surdejseksperterne fra Jumbo Bakery i Aarhus bager Rasmus Krogh og Benjamin Birk, til at lære fra sig omkring håndværksmæssige surdejsteknikker, melkvalitet, hæve- og bagemetoder og økologi.

Kursussted

Jumbo Bakery
Mindet 4
8000 Aarhus

Dato

6. november 2025
Fra kl. 14.00-20.30

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 aftensmaden sammen med lækker 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, bæredygtig handlekraft og mod på at bage brød til måltider og mellemmåltider.

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 brød, boller, kartoffelpizza og lækre snack-boller med forskelligt fyld. 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 forskellige velsmagende surdejshævede brødtyper.
- Håndværksmæssige surdejsteknikker.
- Færdigheder i at anvende økologisk og fuldkornsmel i brød med fokus på både smag, 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	Jumbo Bakery, Mindet 4, 8000 Aarhus C
Dato	6. november 2025 fra kl. 14.00-20.30
Tilmeldingsfrist	Senest d. 9. oktober 2025
Deltagerpris	3150 kr.
Deltagerantal	Min. 22 - max 22
Betaling	Der fremsendes en faktura i forbindelse med tilmelding
Framelding	Tilmelding er bindende efter d. 9. oktober.2025. Betaling refunderes ikke efter den dato
Kursusleder	Cand.pæd. Bente Nissen Lundsgaard
Undervisere	Rasmus Krogh, Benjamin Birk og Bente Nissen Lundsgaard

Undervisere

Rasmus Krog, håndværksbager og kgebogsforfatter

Rasmus Krog er uddannet bager og en af medejerne af det hyggelige sted Jumbo som både er bageri og café. Rasmus er en dygtig håndværker, der i den grad har styr på surdejsbagning. Han er medforfatter til kgebogen "Surdej fra bunden".

Benjamin Birk, madunderviser, surdejs-entusiast og kgebogsforfatter

Benjamin Birk er en ægte iværksættertype, der efter at have undervist på Meyers Madhus i København i en række år startede madkursus-stedet Birks Køkken i Aarhus . Der kom flere ejere til og Birks Køkken blev til Jumbo Bakery. Benjamin er en servicemindet vært og underviser som ved alt om surdej, da han også er medforfatter til kgebogen "Surdej fra bunden".

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 kgebøger, undervist i mexicansk streetfood hos Meyers Madhus og undervist pædagogstuderende i maddannelse og måltidsdidaktik. Bente udvikler pt. kurser til køkkenmedarbejdere i samarbejde med Efterskolerne.