

Backkurse

1. Halbjahr 2018



Stingel Mühle

Brotbacken für Anfänger

Im Einsteigerkurs lernen Sie Brotbacken von Anfang an. Wir zeigen Ihnen, wozu ein Vorteig dient und auf was Sie bei der Teigherstellung achten sollten. Wie setzt man richtig ein Gärkörbchen ein und bei welcher Temperatur sollte man Brot backen? Diese und weitere Fragen beantworten wir Ihnen und geben zahlreiche Tipps wie Sie rustikales Bauernbrot und schwäbische Dinnete backen.

Mo. 15.01.18 Kurs-Nr. F1

Di. 16.01.18 Kurs-Nr. F2

Mo. 04.06.18 Kurs-Nr. F26

Di. 05.06.18 Kurs-Nr. F27



Laugenbrezeln & Roggenweckle

Jeder Bäcker ist stolz auf seine Brezeln. Nicht umsonst ziert sie auch das Wappen der Bäckerzunft. Lernen Sie, was bei der Brezelteigherstellung wichtig ist und schlingen Sie Ihre eigenen Brezeln. Wir zeigen Ihnen den richtigen Einsatz von Brezellauge sowie das Einschneiden der Brezeln. Backen Sie künftig die besten Laugenbrezeln im Umkreis. Schneller und einfacher als Brezeln lassen sich rustikale Roggenweckle backen. Wie's geht verraten wir Ihnen in diesem Kurs.

Mo. 29.01.18 Kurs-Nr. F3

Di. 30.01.18 Kurs-Nr. F4

Mi. 31.01.18 Kurs-Nr. F5



Backen mit Vollkorn für Anfänger

Das ganze Getreidekorn enthält Vitamine, Ballast- und Mineralstoffe, die für eine ausgewogene Ernährung wichtig sind. Wir erklären Ihnen, wie Sie Weizen-, Dinkel- und Roggenvollkorn richtig einsetzen, um damit ein vollwertiges Brot und Kleingebäck selbst herstellen zu können. Wie macht man ein Quellstück und wofür ist das wichtig? Was ist der Unterschied zwischen Flocken und Vollkornmehl? Diese und weitere Fragen beantworten wir in diesem Kurs, der besonders für Backneulinge geeignet ist.

Mo. 19.02.18 Kurs-Nr. F6

Di. 20.02.18 Kurs-Nr. F7



Pizza, Wurzelbrot & Co.

Pizza nach italienischem Rezept sowie Ciabatta-Brötchen sind nur zwei Möglichkeiten, was man aus einem hellen geschmeidigen Grundteig backen kann. Im Gegensatz dazu ist der Teig der Wurzelbrote sehr klebrig. Wie Sie daraus „Knorzen“ mit grober Porung formen erfahren Sie in diesem Kurs.

Do. 22.02.18 Kurs-Nr. F8

Mi. 18.04.18 Kurs-Nr. F21



Salziges Kleingebäck

Wecken, Rundstück, Schrippe, Semmel sind nur einige Begriffe für salziges Kleingebäck. Wir stellen aus einem Hefeteig verschiedene Brötchen her. Welche Kniffe und Tricks es gibt, selbst Kaisersemeln, Saatenbrötchen, Laugenweckle und Käselaugen-stangen herzustellen verraten wir Ihnen in diesem Kurs.

Di. 27.02.18 Kurs-Nr. F9

Mi. 28.02.18 Kurs-Nr. F10



Herzhaftes Fingerg Gebäck

Gefüllte Teigtaschen und Fladenbrote sind auf jeder Party ein Hit. Die Teigtaschen lassen sich gut vorbereiten und sind ein leckerer Snack. Das Fladenbrot besitzt die Urform des Brotes und kommt bis heute am häufigsten mit seiner Brotform vor. Unsere Vorfahren stellten aus einem einfachen Getreidebrei bereits Fladenbrote her.

Mo. 05.03.18 Kurs-Nr. F11

Di. 06.03.18 Kurs-Nr. F12



Schwäbische Spezialitäten

Seelen zählen zu den traditionellen Gebäcken der schwäbischen Backstube. Das knusprige Kleingebäck aus Dinkelmehl ist innen weich und hat eine knusprige Kruste. Wir erklären Ihnen, wie Sie am besten mit dem „nassen“ Teig umgehen. Eine weitere Spezialität aus dem „Ländle“ sind Spitzwecken, die früher nur zu besonderen Anlässen gebacken wurden.

Mi. 14.03.18 Kurs-Nr. F13

Do. 15.03.18 Kurs-Nr. F14



Hefezopf & gefüllter Zopf

Hefezopf wie früher bei Großmutter. Warum backen Sie nicht selbst aus einem süßen Hefeteig köstliche Leckereien? Wir zeigen Ihnen, wie Sie einen 3-Strang-Zopf flechten und welche Möglichkeiten es gibt einen Zopf zu füllen.

Di. 20.03.18 Kurs-Nr. F15

Mi. 21.03.18 Kurs-Nr. F16



Französische Gebäckspezialitäten

Neben der Form zeichnet sich das Brot „unserer Nachbarn“ durch eine lange und kühle Teigführung aus. Lernen Sie unter Anleitung eines Bäckermeisters, wie man Baguette formt. Als weitere französische Spezialität backen wir süße Brioches.

Mo. 26.03.18 Kurs-Nr. F17

Di. 27.03.18 Kurs-Nr. F18



Dinkelgebäck – neu –

Bis vor einigen Jahren gab es kaum Dinkelbrote in unseren Backstuben. Mittlerweile erlebt das „schwäbische Getreide“ wieder eine Renaissance und immer mehr (Hobby-) Bäcker greifen auf das Urgetreide zurück. Oft wird das Gebäck jedoch etwas trocken. Wie Sie diesem Umstand entgegenwirken können damit Ihr Dinkelgebäck noch besser wird, zeigen wir Ihnen am Beispiel eines Dinkelvollkornbrot und Bürli.

Di. 10.04.18 Kurs-Nr. F19

Mi. 11.04.18 Kurs-Nr. F20

Mi. 13.06.18 Kurs-Nr. F28

Do. 14.06.18 Kurs-Nr. F29

Gefüllte Brote

Eine leckere Abwechslung sind gefüllte Brote. Seien Sie gespannt, was wir aus Kamut und Wein tolles backen. Das Urgetreide Kamut besitzt einen sehr hohen Proteingehalt und verleiht Ihrem Brot neben dem besonderen Geschmack auch eine gelbliche Farbe.

Mi. 16.05.18 Kurs-Nr. F22

Do. 17.05.18 Kurs-Nr. F23

Genetztes Brot und Vinschgauer

Im Fortgeschrittenenkurs backen wir genetzte Brote mit selbsthergestelltem Sauerteig. Erfahren Sie mehr über die Sauerteigführung und backen Sie Vinschgauer, eine Südtiroler Gebäckspezialität.

Mo. 28.05.18 Kurs-Nr. F24

Di. 29.05.18 Kurs-Nr. F25



Kursort:	Stingel-Mühle OHG, Schwaderloch 9, 72336 Balingen-Dürrwangen
Kursgebühr:	35 Euro pro Person (inkl. Kursbuch, Getränke, Kaffee/Tee und Pausengebäck sowie Ihr Selbstgebackenes)
Zahlungsart:	Die Kursgebühr ist innerhalb von 5 Tagen nach Anmeldung zu entrichten , andernfalls wird die Platzreservierung wieder aufgehoben. Bitte geben Sie bei der Überweisung die Kurs-Nr. an.
Stornierung:	Kostenfreie Stornierungen sind bis 7 Tage vor Kursbeginn möglich, danach ist die volle Kursgebühr zu bezahlen.

Wir bitten Sie um **17:50 Uhr vor Ort** zu sein, damit Sie das Seminar entspannt beginnen können. Bitte bringen Sie **ein Wellholz, eine Küchenwaage und einen Korb** für Ihr Gebackenes mit. Sollte eine Teilnahme nicht möglich sein, informieren wir Sie telefonisch. Sie erhalten keine Teilnahmebestätigung.



Stingel-Mühle OHG
Schwaderloch 9
72336 Balingen

Telefon 07433/3295
Fax 07433/3082567
info@stingelmuehle.de

IBAN DE72 6535 1260 0024 0500 98
BIC SOLADES1BAL
Sparkasse Zollernalb

Anmeldung

Kurs	Datum		Nr.	ankreuzen
Brotbacken für Anfänger	Mo. 15.01.18	18 - 21 Uhr	F1	
Brotbacken für Anfänger	Di. 16.01.18	18 - 21 Uhr	F2	
Laugenbrezeln & Roggenweckle	Mo. 29.01.18	18 - 21 Uhr	F3	
Laugenbrezeln & Roggenweckle	Di. 30.01.18	18 - 21 Uhr	F4	
Laugenbrezeln & Roggenweckle	Mi. 31.01.18	18 - 21 Uhr	F5	
Backen mit Vollkorn für Anfänger	Mo. 19.02.18	18 - 21 Uhr	F6	
Backen mit Vollkorn für Anfänger	Di. 20.02.18	18 - 21 Uhr	F7	
Pizza, Wurzelbrot & Co.	Do. 22.02.18	18 - 21 Uhr	F8	
Salziges Kleingebäck	Di. 27.02.18	18 - 21 Uhr	F9	
Salziges Kleingebäck	Mi. 28.02.18	18 - 21 Uhr	F10	
Herzhaftes Fingergebäck	Mo. 05.03.18	18 - 21 Uhr	F11	
Herzhaftes Fingergebäck	Di. 06.03.18	18 - 21 Uhr	F12	
Schwäbische Spezialitäten	Mi. 14.03.18	18 - 21 Uhr	F13	
Schwäbische Spezialitäten	Do. 15.03.18	18 - 21 Uhr	F14	
Hefezopf & gefüllter Zopf	Di. 20.03.18	18 - 21 Uhr	F15	
Hefezopf & gefüllter Zopf	Mi. 21.03.18	18 - 21 Uhr	F16	
Französische Gebäckspezialitäten	Mo. 26.03.18	18 - 21 Uhr	F17	
Französische Gebäckspezialitäten	Di. 27.03.18	18 - 21 Uhr	F18	
Dinkelgebäck - neu -	Di. 10.04.18	18 - 21 Uhr	F19	
Dinkelgebäck - neu -	Mi. 11.04.18	18 - 21 Uhr	F20	
Pizza, Wurzelbrot & Co.	Mi. 18.04.18	18 - 21 Uhr	F21	
Gefüllte Brote	Mi. 16.05.18	18 - 21 Uhr	F22	
Gefüllte Brote	Do. 17.05.18	18 - 21 Uhr	F23	
Genetztes Brot und Vinschgauer	Mo. 28.05.18	18 - 21 Uhr	F24	
Genetztes Brot und Vinschgauer	Di. 29.05.18	18 - 21 Uhr	F25	
Brotbacken für Anfänger	Mo. 04.06.18	18 - 21 Uhr	F26	
Brotbacken für Anfänger	Di. 05.06.18	18 - 21 Uhr	F27	
Dinkelgebäck - neu -	Mi. 13.06.18	18 - 21 Uhr	F28	
Dinkelgebäck - neu -	Do. 14.06.18	18 - 21 Uhr	F29	

Hiermit melde ich mich für folgende(n) Backkurs(e) verbindlich an (bitte oben ankreuzen)

Vor- und Nachname

Straße

PLZ, Ort

Tel.-Nr.

Email

Bitte informieren Sie mich über Aktionen und Kurse per Email.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Facebook Seite und unter www.stingelmuehle.de

