

# Backkurse

## 2. Halbjahr 2019



## Stingel Mühle

### Backen macht Spaß ...

... wenn man weiß wie es geht. Unsere kompetenten Referenten zeigen Ihnen wie Sie zu Hause knusprig leckeres Brot und Gebäck selbst backen können. In Kleingruppen erfahren Sie mehr über verschiedene Mehle und den richtigen Einsatz der Backzutaten. Gemeinsam stellen wir Teige her, damit Sie ein Gefühl für die richtige Teigkonsistenz bekommen. Unter Anleitung formen Sie Ihre eigenen Gebäcke und erhalten zahlreiche Tipps und Variationsmöglichkeiten. Mit Hilfe des ausführlichen Kursbuches in dem alle Rezepte und Arbeitsschritte beschrieben sind, können Sie die Gebäcke auch zu Hause selbst leicht nachbacken. Natürlich bleibt auch noch genügend Zeit um ihre Fragen zu beantworten.



### 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 ein Gärkörbchen richtig 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.

Mi. 28.08.19 Kurs-Nr. H1  
Mi. 23.10.19 Kurs-Nr. H13

Do. 29.08.19 Kurs-Nr. H2  
Do. 24.10.19 Kurs-Nr. H14



## Dinkelgebäck

Bis vor einigen Jahren gab es kaum reine Dinkelgebäcke 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 Dinkel-Bürli.

Mo. 02.09.19 Kurs-Nr. H3

Mi. 04.09.19 Kurs-Nr. H4



## Snackideen

Lassen Sie sich von unseren neuen Rezepten und Vorschlägen inspirieren. Begeistern Sie mit kreativen Snackideen und stellen Sie Handbrot und Hotdogs her. Dabei soll in diesem Seminar neben dem Formen und Backen vor allem die Zubereitung von eigenen Soßen, Belägen und Füllungen im Vordergrund stehen. Da bekanntlich das Auge mitisst, zeigen wir wie man die Snacks richtig in Szene setzt.

Mi. 11.09.19 Kurs-Nr. H5

Do. 12.09.19 Kurs-Nr. H6



## 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.

Mi. 18.09.19 Kurs-Nr. H7

Do. 19.09.19 Kurs-Nr. H8



## 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. Wissen Sie welche das waren?

Mo. 07.10.19 Kurs-Nr. H9

Mi. 09.10.19 Kurs-Nr. H10



## Herzhaftes Fingerg Gebäck

Gefüllte Teigtaschen und Fladenbrote sind auf jeder Party ein leckerer Snack. Die Teigtaschen lassen sich gut vorbereiten und ganz unterschiedlich füllen. 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.

Mi. 16.10.19 Kurs-Nr. H11

Do. 17.10.19 Kurs-Nr. H12



## 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 Käselaugenstangen herzustellen verraten wir Ihnen in diesem Kurs.

Mo. 28.10.19 Kurs-Nr. H15

Di. 29.10.19 Kurs-Nr. H16

Mi. 30.10.19 Kurs-Nr. H17



## Nussschnecken, Streuselküchle und mehr

Nussschnecken und Streuselküchle sind nur eine kleine Auswahl an süßem Kleingebäck. Sie lernen wie man aus einem Hefefeinteig unterschiedliche Formen und Füllungen herstellt und erhalten Anregungen für eigene Backkreationen. Nach dem Kurs sind Sie bereit für den nächsten Kaffeeklatsch mit eigenen „süßen Stückle“.

Do. 14.11.19 Kurs-Nr. H18

Fr. 15.11.19 Kurs-Nr. H19



## Wichtiges

Kursbeginn:	Wir bitten Sie um spätestens <b>17:50 Uhr vor Ort</b> zu sein, damit Sie das Seminar entspannt beginnen können.
Kursort:	Stingel-Mühle OHG, Schwaderloch 9, 72336 Balingen-Dürrwangen
Kursgebühr:	40 Euro pro Person (inkl. Kursbuch, Getränke, Kaffee/Tee und Pausengebäck sowie Ihr Selbstgebackenes inkl. Tasche) Arbeitsmaterial wie z.B. Waage, Wellholz, usw. stellen wir Ihnen zur Verfügung.
Zahlung:	<b>Die Kursgebühr ist innerhalb von 5 Tagen nach Anmeldung zu entrichten</b> , 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.
Bestätigung:	Sollte der Kurs ausgebucht sein, informieren wir Sie telefonisch. Sie erhalten <b>keine</b> Teilnahmebestätigung.

# Anmeldung

Kurs	Datum	Uhrzeit	Nr.	ankreuzen
Brotbacken für Anfänger	Mi. 28.08.19	18 - 21:30 Uhr	H1	
Brotbacken für Anfänger	Do. 29.08.19	18 - 21:30 Uhr	H2	
Dinkelgebäck	Mo. 02.09.19	18 - 21:30 Uhr	H3	
Dinkelgebäck	Mi. 04.09.19	18 - 21:30 Uhr	H4	
Snackideen	Mi. 11.09.19	18 - 21:30 Uhr	H5	
Snackideen	Do. 12.09.19	18 - 21:30 Uhr	H6	
Pizza, Wurzelbrot und Co.	Mi. 18.09.19	18 - 21:30 Uhr	H7	
Pizza, Wurzelbrot und Co.	Do. 19.09.19	18 - 21:30 Uhr	H8	
Schwäbische Spezialitäten	Mo. 07.10.19	18 - 21:30 Uhr	H9	
Schwäbische Spezialitäten	Mi. 09.10.19	18 - 21:30 Uhr	H10	
Herzhaftes Fingergebäck	Mi. 16.10.19	18 - 21:30 Uhr	H11	
Herzhaftes Fingergebäck	Do. 17.10.19	18 - 21:30 Uhr	H12	
Brotbacken für Anfänger	Mi. 23.10.19	18 - 21:30 Uhr	H13	
Brotbacken für Anfänger	Do. 24.10.19	18 - 21:30 Uhr	H14	
Salziges Kleingebäck	Mo. 28.10.19	18 - 21:30 Uhr	H15	
Salziges Kleingebäck	Di. 29.10.19	18 - 21:30 Uhr	H16	
Salziges Kleingebäck	Mi. 30.10.19	18 - 21:30 Uhr	H17	
Nussschnecken & Streuselküchle	Do. 14.11.19	18 - 21:30 Uhr	H18	
Nussschnecken & Streuselküchle	Fr. 15.11.19	18 - 21:30 Uhr	H19	

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

---

Vor- und Nachname

---

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](http://www.stingelmuehle.de)



**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