



## Neue Seminare auf dem Moirhof 2022

**Wir haben wieder unsere beliebten Backseminare im Angebot.  
Wir freuen uns auf Euch!**

### **Einsteiger- Backseminar am Sa, 02.07.22 15:00- 20:00 Uhr**

Auf dem Moirhof in Hirblingen werden seit über 30 Jahren Urdinkel, Weizen und Roggen nach Bioland- Richtlinien angebaut und vermarktet. Neben eigener Druschtechnik, Aufbereitung und Trocknung werden in der Hofbackstube auch verschiedenste Brot- und Gebäckspezialitäten hergestellt. Betriebsleiterin Katharina Mayer und ihr Mitarbeiter Thomas Bußer zeigen in diesem Einsteigerseminar, wie aus hochwertigen Rohstoffen schmackhafte und gut verträgliche Backwaren entstehen. Neben einer kleinen Warenkunde zu den verschiedenen Getreidesorten und Tipps zur „Bäckerausstattung“ dürft Ihr selbst Hand anlegen, eure eigenen Teige herstellen und unter fachkundiger Anleitung aufarbeiten. Das Seminar ist so konzipiert, dass Ihr sämtliche im Kurs hergestellten Gebäcke auch mit herkömmlichen Küchenutensilien und Haushaltsbacköfen zu Hause nachbacken könnt. Herstellen werden wir unter anderem helles Mischbrot, Roggenvollkornbrot mit Sauerteig, Dinkelbaguettes und Seelen. Selbstverständlich dürfen sich alle bei einer gemeinsamen „Brot- Zeit“ stärken. Sämtliche im Seminar hergestellten Backwaren werden mit nach Hause genommen. Für alle, die sofort ihr neues Können ausprobieren wollen, stellen wir im Seminar einen Teig für Übernachtgare her, der am nächsten Tag Zuhause „getestet“ werden kann. Dafür bitten wir Euch, eine Schüssel mit Deckel mitzubringen.

*Kosten 110 €/ Teilnehmer, incl. Essen, Getränke, Kaffee, Skript, sämtliche im Kurs hergestellten Backwaren, Teig zum daheim Selberbacken*

### **Dinkel- Intensiv- Seminar am Sa, 09.07.22 15:00- 20:00 Uhr**

Dinkel ist ein faszinierendes und besonders schmackhaftes und bekömmliches Getreide. Nachdem der Anbau des Urdinkels „Oberkulmer Rotkorn“ auf dem Moirhof eine lange Tradition hat, stellen wir uns in diesem Seminar den besonderen Herausforderungen dieses Getreides. Dinkelteige sind sehr sensibel in der Herstellung und Teigführung und bedürfen einiger Tricks und Kniffe, um sie zu schmackhaften, saftigen und lange haltbaren Gebäcken zu verarbeiten. In diesem Seminar stellen wir Vollkornbrote, Sauerteigbrote und verschiedene Kleingebäcke und Baguettes her- alles aus 100% Dinkel.

*Kosten 110 €/ Teilnehmer, incl. Essen, Getränke, Kaffee, Skript, sämtliche im Kurs hergestellten Backwaren, Teig zum daheim Selberbacken*