



Foto: brodogkorn.no

## Bakekurs: Baking med urkorn, og wienerbakst

### DATO OG TID:

30. oktober 11:00 – 18:00  
31. oktober 9:00 – 14:00

**STED:** Eldhusbakeriet, Sortland  
med steinovn  
<http://eldhusbakeriet.blogspot.no/>

**MÅLGRUPPE:** Bakerier

**PRIS:** 2000,- inkl. lunsj og materiell. Ta med forkle og innesko.

### KONTAKT OG PÅMELDING:

Ragnhild Renna,  
Norsk landbruksrådgiving  
Mob.: 90548161  
e-post: [ragnhild.renna@nlr.no](mailto:ragnhild.renna@nlr.no)

**FRIST:** Snarest, men seinest  
25. september 2017. Kun 6 plasser

### LES MER:

[www.bioforsk.no/lokalmatinord](http://www.bioforsk.no/lokalmatinord)  
[www.facebook.com/lokalmatinord](https://www.facebook.com/lokalmatinord)

Kurset starter med generell baketeori/bakekjemi for å sette agendaen og for å få begrepene på plass for alle deltagerne.

Deretter praktisk baking der alle får praktisere:

- Brød bakt med urkorn; Hvordan behandle Emmer og spelt for optimalt resultat?
- Rugbrød og knekkebrød i flere varianter.
- Hvordan behandle og forstå rugen?
- Dansk og fransk wienerdeig bakt med smør; Hva er forskjellen og hvordan komme fram til et vellykket resultat?

**Kurslærer** André Løvaas er utdannet bakersvenn og jobber i Nofimas prøvebakeri på Ås. Her jobber han både inn mot store forskningsprosjekter, samt at han hjelper bedrifter med produktutvikling, forbedring og kvalitetssikring, i tillegg til kursing. Som baker har han lang erfaring fra bakerbransjen, har jobbet i møllebransjen og er i tillegg trener for Det Norske Baker- og Konditorlandslaget.



*Kompetansenettverkene er en del av tilbudet i Innovasjon Norges Utviklingsprogram for landbruks- og reindriftsbasert vekst og verdiskaping.*

#### NORD: NIBIO

Hilde Halland  
92 07 10 08  
[hilde.halland@nibio.no](mailto:hilde.halland@nibio.no)

#### MIDT: Mære Landbruksskole

Rita Natvig  
99 41 09 87  
[rita.natvig@ntfk.no](mailto:rita.natvig@ntfk.no)

#### VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule

Aud Slettehaug  
47 37 57 39  
[aud.slettehaug@sfi.no](mailto:aud.slettehaug@sfi.no)

#### SØR: Nofima

Aase Vorre Skuland  
45 01 52 82  
[aase.vorre.skuland@nofima.no](mailto:aase.vorre.skuland@nofima.no)

#### ØST: Nofima

Stine Alm Hersleth  
64 97 03 20  
[stine.alm.hersleth@nofima.no](mailto:stine.alm.hersleth@nofima.no)