Basis-Brotbackkurs – solides Handwerk von Grund auf

Brot backen lebt von den klassischen Grundlagen: **gutes Mehl**, **saubere Teigbereitung**, **Zeit für die Reife** und **richtiges Backen**. In unserem Basis-Kurs lernst du die wichtigsten Handgriffe und Zusammenhänge so, wie man sie in der Backstube seit jeher vermittelt, verständlich, praxisnah und direkt umsetzbar für Zuhause.

Kurstermin: Samstag, 13. Juni 2026
Zeit: 14.00 bis ca. 19.00 Uhr

Bäckerei Kast

Kursinhalt (Praxis & Wissen)

1) Mehlsorten verstehen
Weizen, Dinkel und Roggen: Unterschiede in Verarbeitung, Aroma und Teigverhalten. Du lernst, was Type/Ausmahlung bedeutet, wie Mehle Wasser binden, weshalb Vollkorn anders geführt werden muss und worauf du beim Mehleinkauf und bei der Lagerung achten solltest.

2) Kneten, Struktur aufbauen
Wir zeigen Handkneten und Maschine, besprechen Autolyse, Teiggefühl und den richtigen Knetpunkt (inkl. Fenstertest). Du erkennst typische Fehler: zu fest/zu weich, zu warm geknetet, Teig reisst oder klebt und wie du das korrigierst.

3) Triebführungsarten, Zeit ist eine Zutat
Lange direkte Führung und indirekte Führung mit Vorteig. Dazu ein praxisnaher Überblick über kalte Gare über Nacht: Planung, Timing und Reifegrad einschätzen.

4) Backen, Kruste, Ofentrieb, Saftigkeit
Richtig vorheizen (Blech/Stein/Gusseisen), Dampf/Schwaden Zuhause erzeugen, einschneiden und Backtemperaturen verstehen. Du lernst, wann ein Brot „fertig“ ist (Farbe, Klang, Kerntemperatur) und wie Auskühlen/Lagern gelingt.

Das nimmst du mit nach Hause

- einen klaren Ablauf fürs zuverlässige Brotbacken
- **Kursunterlagen** mit Basiswissen, Tipps und einfachen Grundrezepten
- Sicherheit bei Teigkonsistenz, Reifegrad und Backführung
- Deine frischgebackenen Brote

Ort: in unserer Backstube in Reute (AR), Steingocht 1, Bäckerei Kast

Mitbringen

- Eine **Schürze** (falls du magst)
- Gute Laune – und **Fragen** sind ausdrücklich erwünscht.

GEPRÜFTER BROT SOMMELIER

Anmeldung

Bitte melde dich per Telefon oder per E-Mail an (Plätze sind begrenzt).

Tel. : 071 891 59 55 / Mail : info@baeckerei-kast.ch

Werner Kast

Kurskosten : Fr. 80.--