



BAKEKURS 13.-14.FEBRUAR

Mel, vann, gjær, salt og TID

Handverksbaking med Manu fra Åpent Bakeri

Sted: Steinkjer vgs, Steinkjer

Tid: kl 9 – 16 begge dager



Kursinnhold:

Emmanuel Rang vil gå gjennom surdeig, skålding av mel og langtidsheving. Han bruker en produksjonsmetode basert på Åpent Bakeri sine teknikker. Det er ikke noe revolusjonerende med brød fra Åpent Bakeri. Kanskje er det tvert imot. Sammenlignet med store deler av dagens bakeri-bransje har de tatt et skritt tilbake. De bruker færre og mindre maskiner, mer menneskelig arbeidskraft og lange liggetider på deigene de jobber med, noe som medfører bedre holdbarhet, smak og farge. Denne fremgangsmåten gjør det også enklere for et spisested eller et hotell å bake eget brød til gjesten; deigen gjør mye av jobben selv! En del av kurset går på håndlaget deig, der man skal lære å kjenne på deigen. Det bestrebes å ikke bruke tilsetninger og fettholdige produkter i brødvarene. Det blir også en introduksjon til surdeig og gamle kornsorter.

Emmanuel(Manu) Rang, Åpent Bakeri:

Manu kommer fra Frankrike, og er en av grunnleggerne av Åpent Bakeri, som er regnet som et av de beste bakeriene i Norge. Han er fortsatt like nysgjerrig som da han tok mesterbrev for 20 år siden. Han jobber mye med å forske på nye oppskrifter, teknikker og leke med gamle franske tradisjoner, kombinert med tradisjoner fra andre deler av Europa. Manu er tradisjonell ukonvensjonell!

Åpent Bakeri er en suksesshistorie om et lite bakeri som har vokst til en solid bedrift med 250 ansatte. Øyvind Lofthus, nyinnflyttet til Oslo fra Hardanger møtte franskmannen Emmanuel Rang fra Lyon en gang på 90-tallet. «Manu» hadde bakt brød til byens topprestauranter, men jobbet i et bakeri på Majorstuen. De ble kjent og bestemte seg for å starte noe eget. De fant et hyggelig hjørnelokale i Inkognito Terrasse, pusset opp og begynte å bake. Det var kø utenfor på åpningsdagen, og siden har det gått slag i slag.

Kurset er en del av et bredt tilbud under fagdagene for lokalmat

MAT PÅ MÆRE

[Les her](#) for hele programmet og påmelding.

(www.maere.no under Kurspåmelding)



