

## Nybörjarkurs i surdegsbakning, våren

---

### Kursbeskrivning

Välkommen till det vedeldade hantverksbageriet Jeriko Gård i Ytteresse för att lära dig grunderna i surdegsbakning. Under kursen får du verktygen för att lyckas baka surdegsbröd utan jäst hemma i ditt eget kök. Vi går igenom hur du startar och underhåller en surdegsstart, sätter dina degar och gräddar gyllene surdegsbröd med härligt knaprig skorpa. Under kursen får du ett grundrecept på surdegsbröd som du kan variera enligt egna önskemål, samt recept på surdegspizza.

Med dig hem får du en burk av vår livskraftiga surdeg, bröd du gräddat i bageriet samt bröddegar du gjort under kursen som du får grädda hemma i din egen ugn efter avslutad kurs. På fredagkväll avnjuter vi nygräddat surdegsbröd och te/kaffe tillsammans, på lördag bakar vi surdegspizza till lunch (matkostnad totalt 10€).

...

### Kurskod

110821

### Kursavgift

65,00 €

### Kursspråk

Svenska

### Lärare

Jeriko Gård, Camilla Smeds

### Anmälningstid

18.08.2025 08:30 - Non-stop

### Tidpunkt

**30.01.2026 - 31.01.2026**

Fredag 17:30-20:30

Lördag 10:00-15:00

Lektioner: 11 (2 ggr)

### Plats

**Jeriko Gård - Jeriko Gård**

Smedsvägen 2, 68810 Pedersöre