



Leer bakken met

ZUURDESEM -WORKSHOP-

in Restaurant Bij N.A.P.



Altijd al zelf zuurdesembrood willen bakken?

Tijdens onze gezellige en leerzame workshop leer je stap voor stap hoe je zelf een starter onderhoudt, deeg opbouwt en vouwt, en uiteindelijk een heerlijk brood bakt. Je gaat naar huis met je eigen deeg, een versgebakken brood én een actieve starter om thuis verder te bakken.



INFORMATIE

Wat je mee naar huis neemt:

- 2,5 uur interactieve workshop
- Ready-to-bake zuurdesemdeeg (zelfgemaakt)
- Zelf ingesneden én gebakken brood
- Heldere uitleg + hand-out met tips & tricks & kennis
- Starter (Gerda) + recept mee naar huis
 - Koffie & thee inbegrepen
 - Broodproeverij
- Iets lekkers gebakken van Gerda's discard

Locatie:

Restaurant Bij N.A.P.
Havenweg 4, 1601 GA, Enkhuizen

Aanmelden:

Mail naar annika@restaurantbijnap.nl
voor beschikbare data

De workshop is te boeken tot 10 deelnemers per workshop, dus wees er snel bij!

De workshops vinden doorgaans plaats op zondagochtend om 09:30 uur (2x per maand)

Ook privé te boeken voor groepen (10 personen, of meer, in overleg)

PRIJS:

69 p.p.

10% korting op de lunch na afloop

Volg ons op Instagram:
[@anniebaktdesem](https://www.instagram.com/anniebaktdesem)