# Kurz pečení domácího kváskového chleba

Kurz bude zahájen ochutnávkou čerstvě upečeného chleba. Příjemná vůně nás pak bude provázet po celou dobu povídání. Následně se seznámíme s postupem pečení kváskového chleba pomocí prezentace se slovním výkladem. Podstatnou část tohoto postupu si pak ověříme v praxi – přípravu kvasu z kvásku, vymísení těsta i stáčení samotného bochníku na vykynutém těstě. Mezitím budeme sledovat kynutí kvásku, vymísené těsto a ptát se na vše, co nás zajímá nebo není úplně jasné.

V závěru každý zájemce obdrží recept na základní pšenično-žitný kmínový kváskový chleba s návodem na pečení, informace o udržování kvásku, startovací dávku kvásku a balíček koriandru s kmínem pro svůj první chlebík. Také si může objednat ošatku, popř. zakoupit další koření k pečení.