Fermentering - sådan gør du: Surdej og surdejsbrød

Forfattere: Simon Neistskov Sørensen, Johanne Hvelplund, Eva Rymann
Redaktør: Eva Rymann, Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Fermentering

Introduktion:
I Smag for Livets fermenteringsguide forklarer fermenteringsekspert Johanne Hvelplund og kokkefaglærer Simon Sørensen, hvordan surdej og surdejsbrød bliver til. Bliv klogere på, hvordan du frembringer den fyldige smag og lækre konsistens af surdejsbrød.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv