

« JE FAIS MON PAIN AU LEVAIN ! »



prochaines dates :
sa. 26 septembre
di. 8 novembre

Une journée de stage pour
percer quelques secrets
du levain et réussir votre pain !

Faire son propre pain au levain c'est compliqué ? Pas forcément !

Je vous propose un stage d'une journée pour apprendre à faire votre propre pain au levain. Vous y découvrirez comment créer une recette sur-mesure qui s'intègre facilement dans votre emploi du temps. Pour que la fabrication de votre pain au levain ne soit pas une contrainte mais un plaisir !

Au programme :

Fabrication de différents types pains au levain naturel, depuis le pétrissage jusqu'à la cuisson au four à bois.

Éléments théoriques : démarrer, entretenir et utiliser votre propre levain naturel, choisir sa farine, le travail avec les céréales anciennes, création de votre recette sur-mesure pour qu'elle s'adapte à votre emploi du temps personnel.

Vous recevez un support de cours avec les éléments théoriques indispensables et des recettes, un kit pour démarrer votre propre levain, ainsi que les pains que vous aurez fabriqués.

Cette journée est aussi une invitation à entrer dans la dimension créative, sensorielle, poétique et parfois même philosophique d'un acte à la fois simple et puissant : faire notre pain.

Prochaines dates : samedi 26 septembre et dimanche 8 novembre de 9h30 à 17h30 à Corcelles-sur-Chavornay

Prix : 120.-frs. par personne (repas non compris)

Intervenant : Jean-Denis Borel, boulanger au levain naturel

Infos et inscriptions : jean-denis@monpain.ch | 079 388 55 97
www.monpain.ch

