

Fermentering - sådan gør du: Surdej og surdejsbrød

Forfattere: Simon Neistkov Sørensen, Johanne Hvelplund, Eva Rymann

Redaktør: Eva Rymann, Anne Torpegaard Festersen

Faglige temaer: Fermentering

Introduktion:

I Smag for Livets fermenteringsguide forklarer fermenteringseksperter 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