

JEDNODNEVNI TEČAJ:
**BEZGLUTENSKI PROIZVODI
S KISELIM TIJESTIMA
(Sourdough)**

 Datum: 10. studenog 2025. (ponedjeljak)

 Lokacija: PESLA učilište, Ivana Šibla 4, Novi Zagreb

 Predavač: demonstrator PESLA učilišta

 Vrijeme: 9:00 – 13:00

Otkrijte čaroliju pripreme
kruha i peciva bez glutena
uz prirodnu fermentaciju!

Opis tečaja

Na ovoj radionici naučit ćete kako napraviti vlastiti **bezglutenski sourdough starter**, razumjeti principe fermentacije i svladati tehnike koje stvaraju **hrskavu koricu i mekanu, aromatičnu unutrašnjost** – sve bez glutena.

Bez obzira jeste li početnik ili već imate iskustva s pečenjem, ova radionica će vam pomoći da s povjerenjem stvarate zdrave, ukusne i prirodno fermentirane proizvode kod kuće. Napraviti kruh i pecivo bez glutena sa sourdough (kiselim tijestom) je potpuno moguće, ali zahtijeva drugačiji pristup nego kod pšeničnog kruha, jer gluten igra ključnu ulogu u strukturi tijesta.

Što ćete naučiti

- Osnove **bezglutenske fermentacije** i razlike između glutenskog i Bezglutenskog tijesta
- Kako napraviti i održavati **bezglutenski sourdough starter**
- Miješanje tijesta: pravilni omjeri brašna, vode i startera
- Korištenje **psyllium huska** i drugih prirodnih veziva
- Fermentacija, oblikovanje i pečenje kruha i peciva
- Trikovi za savršenu teksturu, vlagu i hrskavost

Praktični dio

- Svaki polaznik **priprema** vlastito tijesto
- **Oblikovanje** peciva i mini kruhova
- Demonstracija **pečenja** i degustacija
- Svaki sudionik nosi kući svoj **starter i recepturu**

Namijenjeno

- Za osobe s **celijakijom** ili **intolerancijom na gluten**
- Za sve koji žele naučiti **prirodnu fermentaciju i zdravije pečenje**
- Za pekare, ugostitelje i ljubitelje domaće hrane

Kotizacija i prijava

 Broj mjesta je ograničen – radionica se održava u maloj grupi (do 10 polaznika).

 Cijena radionice: **100 € + PDV.**

 Prijave: www.pesla.hr/edukacije

 edukacije@pesla.hr

 098/481 644



PESLA Učilište – stručno usavršavanje u pekarstvu i slastičarstvu