

viernes, 26 de noviembre de 2021

# Curso Básico de Pan de Masa Madre en Horno de Leña



://www.berrocal.es/export/sites/berrocal/es/.galleries/imagenes-noticias/noticias-2016/254351910\_2012087195611285\_1250519832409006572\_

## ¿Te gustaría aprender a elaborar pan artesano con tus propias manos?

El **viernes 26 y sábado 27 de noviembre en Berrocal**, de la mano de la maestra panadera Marie Hilbolling, tendremos la oportunidad de aprender a hacer pan artesano de masa madre en el horno comunitario de Sentido Natural. Además los asistentes al curso de elaboración de pan podrán llevarse su propia pieza de pan hecho con la harina que cada alumno elija entre las variedades de centeno, espelta o trigo!

Precio: 28€

Inscripciones: [sentidonaturalberrocal@gmail.com](mailto:sentidonaturalberrocal@gmail.com)







Somos muchos los que echamos de menos el pan con sabor a pueblo. Las hogazas que nos ofrecen los comercios suelen ser insípidas, y al cabo de unas horas, incomedibles. La técnica tradicional, esa que utilizaban nuestras abuelas y abuelos, devuelve al pan su papel protagonista a la hora de la comida. Por salud y por calidad debemos recuperar los saberes que hemos ido abandonando y aprender a elaborar y consumir nuestro propio pan es uno de los aspectos más importantes de nuestra vida cotidiana.

+INFO: <https://www.facebook.com/Sentidonaturalberrocal> (<https://www.facebook.com/Sentidonaturalberrocal>)

*Curso básico de*  
**PAN DE MASA MADRE EN  
HORNO DE LEÑA**

Con harina ecológica de centeno, espelta y trigo.

Maestra Panadera "Marie Hilbolling"

-  V 26 de nov de 18h a 20.30h / S 27 de nov de 10h a 17h
-  Horno comunitario - Berrocal (Huelva)
-  28€/persona. Te llevarás un pan hecho por ti.
-  Plazas limitadas: 16
-  Inscripciones: [sentidonaturalberrocal@gmail.com](mailto:sentidonaturalberrocal@gmail.com)
-  @Sentidonaturalberrocal

Organiza:

A.C. Sentido Natural "Experiencias Naturales con Sentido"



Colabora:





*Curso básico de*  
**PAN DE MASA MADRE EN HORNO DE LEÑA**  
Con harina ecológica de centeno, espelta y trigo.

**Maestra Panadera "Marie Hilbolling"**

 V 26 de nov de 18h a 20.30h / S 27 de nov de 10h a 17h  
 Horno comunitario - Berrocal (Huelva)  
 28€/persona. Te llevarás un pan hecho por ti.  
 Plazas limitadas: 16  
 Inscripciones: [sentidonaturalberrocal@gmail.com](mailto:sentidonaturalberrocal@gmail.com)  
 @Sentidonaturalberrocal

Organiza:  
A.C. Sentido Natural "Experiencias Naturales con Sentido"

  Colabora: 

(  
<http://www.berrocal.es/export/sites/berrocal/es/.galleries/areas-tematicas/Deportes/2.jpg>  
)