

Panificazione

PANIFICAZIONE



In questo momento di crisi, rendiamoci più autonomi anche in cucina. Impariamo l'arte del Pane e della pasta lievitata:

Pani semplici e ripieni, dolci e salati, con o senza lievito, Pizze ed altro...

Corso di base composto da **4 lezioni di 3 ore ciascuna il lunedì dalle 20.15 alle 23.15** dove verrà dimostrata ed insegnata l'arte della preparazione del Pane fatto in casa, con farine miste e non, di Focacce e pizze ma anche della pasta fritta, del Bombolone, della piadina e del "Chapati", pane indiano senza lievito.

PROGRAMMA:

Prima lezione: Introduzione sulle diverse qualità di farine; farine speciali, basso contenuto di glutine e senza glutine. Il Lievito Madre, lievito di birra fresco ed in polvere, lieviti senza glutine. Preparazione di pane semplice: Pane bianco – Pane integrale – Pane di farine miste.

Abbinamenti salumi e formaggi per gli assaggi.

Seconda lezione: Preparazione degli ingredienti per la

produzione di: pane all'uvetta e pane alle noci e fichi. Pane alle erbe – alle olive e al pomodoro secco. Pasta fritta, bomboloni.

Abbinamento con formaggi e salumi.

Terza lezione: Preparazione degli ingredienti per la produzione di Pizze: Sardinara – Pizza ripiena e Pizza margherita alta. Focaccia.

Quarta lezione: Preparazione per la produzione di Piadina – Chapati – Naan – Panini per buffet.

Cena/giuria finale

Al termine delle 4 lezioni si svolgerà – al raggiungimento di minimo 30 prenotazioni – una cena/giuria, che consisterà nella preparazione di un menù completo che dovrà essere giudicato dai commensali.

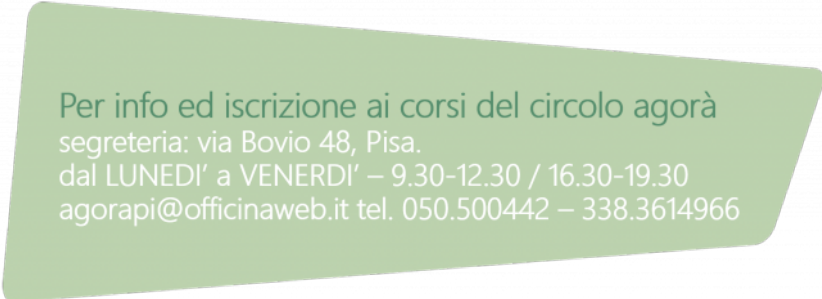
Numero massimo di partecipanti: 11

Guarda lo spot del corso:
<https://www.youtube.com/watch?v=0TuBCf9iuH4>

PARTENZA CORSO: 9/11 ore 20.15



Rilascio
ATTESTATO DI
FREQUENZA
valido come credito
formativo/scolastico



Per info ed iscrizione ai corsi del circolo agorà
segreteria: via Bovio 48, Pisa.
dal LUNEDI' a VENERDI' – 9.30-12.30 / 16.30-19.30
agorapi@officinaweb.it tel. 050.500442 – 338.3614966