

Panificazione



Corso di Panificazione Scopri l'arte del pane fatto in casa

Diventa più autonomo in cucina imparando a preparare pane, pizze, focacce e lievitati dolci e salati. Un corso pratico e creativo in 4 lezioni da due ore, adatto a tutti!

□□□ Cosa faremo:

- Conosceremo farine speciali, lieviti naturali e senza glutine
- Prepareremo pani bianchi, integrali, aromatizzati e farciti
- Scopriremo ricette tradizionali e internazionali: focacce, pizze, naan, piadine
- Degusteremo con abbinamenti di salumi e formaggi

□ Dal pane alle olive alla pizza ripiena, dai bomboloni al chapati: una full immersion nel mondo dei lievitati!

**Impasta, inforna e assaggia con noi. Il profumo
del pane ti guiderà!**

PROSSIMA PARTENZA LUNEDÌ' 19/01 ORE 20.30

LEZIONI SEMPRE IL LUNEDÌ'

Per info e iscrizioni:

rivolgersi al Circolo Agorà Via Bovio n. 19 Pisa.



Orario segreteria: dal lunedì'
al venerdì dalle ore 9.00-12.30 / 14.00- 18.00

Mail: agorapi@officinaweb.it

Tel. 050.500442 – 3455838552

Per partecipare ai nostri corsi occorre essere in possesso di
tessera ARCI.

Tessera ordinaria 20 euro– Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT
48Z0538714000000047326027

SCRIVICI PER SAPERNE DI PIU'