

Panificazione



CORSO di PANIFICAZIONE

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

in 4 lezioni proporremo pani semplici e ripieni, dolci e salati, con o senza lievito, Pizze ed altro...

Lezione 1 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.

Lezione 2 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 frita, bomboloni.

Abbinamento con formaggi e salumi.

Lezione 3 Preparazione degli ingredienti per la produzione di Pizze: Sardinara - Pizza ripiena e Pizza margherita alta. Focaccia.

Lezione 4 Preparazione per la produzione di Piadina - Chapati - Naan - Panini per buffet.

I corsi si terranno a Pisa, via Bovio 19

Per info e iscrizioni: 050.500442 - 345.5838552 - agorapi@officinaweb.it



Rendiamoci più autonomi anche in cucina. Impariamo l'arte del pane e della pasta lievitata.

In 4 lezioni tratteremo i pani semplici e ripieni, dolci e salati, con o senza lievito, pizze ed altro...

IL CORSO PARTIRA' LUNEDI' 20 GENNAIO h.20.30/22.30

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 18 euro– Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT
48Z0538714000000047326027