

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...

Articolazione del corso:

4 lezioni una volta la settimana il lunedì`

Orario dalle ore 20:15 alle ore 23:15

Corso riservato ad un massimo di 6 frequentatori

Costo del corso: euro 150,00

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.

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

INIZIO CORSO: LUNEDI' 13 NOVEMBRE ORE 20:15

Per info e iscrizioni*:

rivolgersi al Circolo Agora`Via Bovio n. 48 Pisa.

Orario segreteria: dal lunedì' al venerdì`dalle ore 9.30-12.30
– 16.00- 19.30

Mail: agorapi@officinaweb.it

Tel. 050.500442 – 3383614966

Per partecipare ai nostri corsi occorre essere titolare di una tessera ARCI. Tessera ordinaria 18 euro– Sostenitore 30 euro

Al termine di ogni corso verra`rilasciato un attestato di frequenza valido come credito formativo/scolastico

*Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT
48Z0538714000000047326027

