

PANIFICAZIONE AVANZATA



Corso di Panificazione Avanzata

Scopri nuove ricette e tecniche per ogni occasione



Dopo aver imparato le basi dell'antica arte bianca e i segreti della lievitazione, è tempo di approfondire!

Un corso pratico per sperimentare con farine innovative senza dimenticare le ricette tradizionali, ideali per festeggiare o per portare a tavola bontà quotidiane □□.

□□□ Cosa faremo:

□ Prima lezione – Lievitazione e feste:
Ricette dolci e salate per banchetti speciali.
Treccia allo zafferano, panini al latte dolci e salati, crackers alle erbe.

*□ Seconda lezione – Lievitazione e colazione:
Dolci e salati per iniziare la giornata con gusto.
Cornetti salati □, girelle alle olive, brioche classica e brioche alla siciliana.

□ Terza lezione – Lievitazione e pizzeria

avanzata:

**Pizze con farine speciali, farcite e calzoni.
Pizze in teglia con farine particolari, farcita
con prosciutto e ricotta, calzoni fragranti.**

**☐ Quarta lezione – Lievitazione e frittura:
Ricette sfiziose per aperitivi e non solo.
Pizzette fritte alla napoletana, gnocco
piacentino, grissino alle noci .**

**☐☐ Dopo ogni lezione, degusteremo insieme tutte le
bontà preparate!**

**PROSSIMA PARTENZA: LUNEDI'
27/10 ORE 20.30**

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