



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

Con sedi staccate in Campagna Lupia, Fossò, Stra, Vigonovo, Fiesso d'Artico, Pianiga, Brugine, Marcon e Saonara.

CORSO BASE DI PIZZA

OBIETTIVI

Il corso di pizza base consiste nell'apprendere le nozioni basi per ottenere un ottimo prodotto (con lievitazioni ottimali) Questo corso serve a far scoprire molti trucchi utili in campo professionale e/o casalingo per creare un prodotto di genuinità e qualità superiore alla media per saper distinguere un buon impasto da uno cattivo.

ARGOMENTI

- Breve storia della pizza
- Tipologie di farine
- Caratteristiche delle farine
- Importanza della maturazione dell'impasto
- Il lievito: comune di birra e il lievito madre
- Tipologie di impasto
- Lavorazione dell'impasto e conservazione
- Ingredienti e cottura

METODOLOGIA

Il corso è pratico e si svolge in una sede attrezzata.

DOCENTE

Marco Polese

Università Popolare di Camponogara

Sede Legale: Via Premaore 38, 30010 Camponogara (VE) - P.IVA 03489740278
Segreteria e Direzione: Via Giovanni XXIII, 44 1° Piano, 30010 Camponogara (VE)

Tel.0415158030 - 331.8228533 E-Mail: segreteria@unipopcamponogara.it ;

PEC: unipopcamponogara@legalmail.it