



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

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

PANIFICAZIONE E PASTICCERIA SALATA

OBIETTIVI

Aprire le tecniche di base di impastamento, lievitazione e cottura di prodotti dolci e salati con lievito di birra (viene esclusa la lavorazione con lievito madre per tempi ridotti).

PROGRAMMA

- Il pane
- Grissini
- Focacce
- Il pane aromatizzato
- Pizza
- Focaccia
- Semplici dolci lievitati

METODOLOGIA

1 lezione frontale per organizzazione e spiegazione e 4 lezioni pratiche con intervento diretto e preparazione delle ricette da parte dei corsisti.

MATERIALE

I corsisti si dovranno munire di grembiule, strofinaccio e possibilmente di una bilancia.

DOCENTE

Davide Nicoletto