



## **CORSO BASE DI PIZZA**

**DOCENTE** Polesel

**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
- Importazione della maturazione dell'impasto
- Il lievito: comune di birra e il lievito madre
- Tipologie di impasto
- Lavorazione dell'impasto e conservazione
- Ingredienti e cottura

**Sede del corso:** Fiesso D'Artico

**Orario:** Sabato 09.00-12.00 (Polesel)

**N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione:** 6 lezioni da 3 h - € 150,00

**Desideri iscriverti a questo corso?** [Clicca qui](#)