



PANIFICAZIONE E PASTICCERIA SALATA

DOCENTE Nicoletto

OBIETTIVI capire 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)

ARGOMENTI

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

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

N.B. i corsisti si dovranno munire di grembiule, strofinaccio e possibilmente una bilancia

Sede del corso: Vigonovo

Orario: Lunedì 18.00-21.00 (Nicoletto)

N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione: 5 lezioni da 3 h - € 100,00

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