

## **CORSO IMPASTI E COTTURA DELLA PIZZA CASALINGA**

**DESCRIZIONE:** Il corso si rivolge a quanti desiderano aggiornare ed approfondire le proprie conoscenze, nonché a chi, senza esperienza nel settore, voglia acquisire le giuste competenze tecniche e professionali, consci dell'importanza di questi alimenti nell'ambito di una dieta sana ed equilibrata.

Una due giorni che partirà con la spiegazione dell'ingrediente cardine che è la farina, sui vari tipi di lieviti (piccole bighe e poolich) sulle accortezze per realizzare un buon impasto e sulla gestione della lievitazione-maturazione dello stesso. Lo scopo del mini-corso è quello di creare diversi tipi di impasti (anche uno adatto alla creazione di una pizza-dessert) con un'ottica nuova per l'appassionato dell'Arte bianca : quella di trarre più prodotti con un unico impasto.

### **Didattica**

- Preparazione con spiegazione degli impasti
- ordine con cui vanno messi gli ingredienti e le quantità
- Impasto a mano o con l'ausilio di un piccolo robot da cucina
- tecnica di impasto
- funzione ed effetti degli ingredienti
- Formatura dei panetti
- Realizzazione di pizze in teglia e prodotti da forno e non solo (frittelle, calzoni ecc ecc..)

**ORE N° : 10**

**REQUISITI:**

**COSTO: € 80,00**

**Il costo del corso comprende tutti i materiali e i prodotti per le prove pratiche inoltre a ciascun partecipante verrà fornito il grembiule e il cappello.**

**CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di partecipazione e frequenza**