CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PROVINCIA DI AREZZO

PIZZAIOLO

Il corso si rivolge a chi vuole aggiornare la professione del pizzaiolo e vuole imparare i trucchi del mestiere. Le lezioni permetteranno ai partecipanti di cimentarsi con l'utilizzo delle farine e dei lieviti, creando pizze per tutti i gusti.

DURATA	**30 ore**
FREQUENZA	Due volte a settimana presso Accademia del Gusto, Via Newton 34/36/40 52100 Arezzo
DATE	03/04/2017-05/04/2017-10/04/2017-12/04/2017-19/04/2017-21/04/2017-26/04/2017-28/04/2017-03/05/2017-05/05/2017
ORARIO	**14.30/17.30**
COSTO	**€ 150,00 + IVA** comprensivo di materiale didattico
CONTENUTI	✘ Presentazione del corso e storia della pizza e della focaccia. ✘ La Farina in generale: morfologia del grano, composizione della farina, caratteristiche tecniche, chimiche ed organolettiche. ✘ Importanza delle fibre nei prodotti da panificazione (vecchia macina). Pizza integrale, il vero gusto dell'integrale. ✘ Preparare il pane con la pasta della pizza, di varie forme e pezzature. ✘ Digeribilità della pasta, lievitazione e digeribilità, legame indivisibile, vari metodi d'impasto. I lieviti, secco o fresco? L'importanza dell'olio nell'impasto, l'acqua. ✘ Gli impasti, la maturazione, formazione delle palline e stesura della pasta, farcitura. ✘ Pizza al Metro, Focacce, Cottura. ✘ La pizza dessert, varie proposte per i vostri clienti, preparazione e presentazione. ✘ Laboratorio interattivo: lezioni in azienda del settore
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE rilasciato alla fine del corso	