



PIZZAIOLO



Il corso si rivolge a chi si avvicina alla professione del pizzaiolo e vuole imparare tutti 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	8 incontri
DATE	05/06/2018 martedì; 11/06/2018 lunedì; 12/06/2018 martedì; 18/06/2018 lunedì; 19/06/2018 martedì; 26/06/2018 martedì; 27/06/2018 mercoledì; 02/07/2018 lunedì.
ORARIO	14.30 – 17.30
COSTO	€ 150,00 + IVA
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none">✘ 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).✘ I lieviti, secco o fresco? L'importanza dell'olio nell'impasto, l'acqua.✘ Gli impasti: metodi e maturazione✘ Digeribilità della pasta: lievitazione e digeribilità, legame indivisibile✘ Formazione delle palline e stesura della pasta✘ Farcitura.✘ Pizza al Metro e Focacce, napoletana.✘ Cottura.✘ Preparare il pane con la pasta della pizza, di varie forme e pezzature.✘ Esercitazioni pratiche
DOCENTE	Filippo Paoli Martorelli
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE rilasciato alla fine del corso	