

Corso di Pizza in teglia e alla pala

Il corso costituisce un percorso di formazione completo, che consentirà di acquisire tutte le informazioni teoriche e tecniche e le competenze pratiche, necessarie per realizzare prodotti casalinghi e professionali di alto livello e di ottima qualità.

Verranno fornite informazioni di base sulle farine e sugli ingredienti, oltre che sulle tecniche di panificazione e di cottura, analizzando ogni singola fase della lavorazione, dall'impastamento alla cottura e sulle possibili varianti tecniche e di lavorazione.

A termine del corso verrà rilasciato un attestato di superamento del corso.

Il corso ha una durata di due giorni.

Dalle ore 10.00 alle 16.00/17.00 circa

(l'orario può variare in base alle città, è preferibile chiedere conferma)

Argomenti trattati:

- **Test iniziale di verifica di efficacia della formazione**
- **Gli ingredienti**
 - La farina - Caratteristiche tecniche - Mix di farine
 - L'acqua
 - Il sale
 - Il lievito
- **L'impastamento**
 - A mano classico e no-knead
 - Spirale
 - Planetaria
 - Bracci tuffanti
 - Forcella
 - Il punto-pasta
- **Impasto diretto, indiretto e semidiretto**
 - Biga
 - polish
 - pasta di riporto
 - lievito naturale solido e liquido
- **Lo Staglio**
 - La sua funzione e le diverse tipologie e caratteristiche
- **L'appretto**
- **La tecnica del freddo**
- **La stesura**
- **Il condimento**

- Classico e gourmet
- A caldo e a freddo

- **La cottura**
- I tipi di forno e il loro utilizzo
 - Forno casalingo
 - Forno professionale

- Errori di impastamento - Rimedi e soluzioni

Attestato di partecipazione al corso.

Durante le due giornate del corso verrà offerta la degustazione dei diversi tipi di prodotti che verranno realizzati.

Sarà rilasciata una dispensa con le ricette ed i procedimenti.

A chi lo gradirà verrà fatto omaggio di lievito madre.

Tutti i corsi saranno tenuti in adempimento delle ultime norme relative al Covid19, verranno rispettate le distanze di sicurezza e l'utilizzo di guanti e mascherine per l'igiene.