

# Corso di pizza napoletana

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 e di verifica dell'efficacia formativa.

**Il corso ha una durata di due giorni, dalle 09.00 alle 15.30/16.00 circa.**

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

Durante le due giornate del corso verrà offerta la degustazione dei diversi tipi di prodotti che verranno realizzati. Verranno offerti in dono sia un lievito madre selezionato (è consigliabile avere un barattolino) che anche delle farine speciali, ideali per la realizzazione dei prodotti.

## Gli argomenti del corso:

- Genesi della napoletana
- La pizza fritta
- Le caratteristiche del prodotto
- Le farine
- L'idratazione
- Il punto pasta
- La funzione del sale
- Lo staglio (tutti i diversi tipi di staglio)
- La stesura (lo slap)
- La cottura (forno a legna, a gas, forno elettrico, l'importanza del biscotto)
- I diversi tipi di cottura (forno di casa, refrattaria+grill – padella+cannello)
- I condimenti classici
- Condimenti gourmet
- Le scelte legate ai tempi di cottura
- I mix di farine, le farine alternative (multicereali, canapa, farro, curcuma, semola, ecc..), i grani antichi
- Gli indiretti e i loro effetti (la biga e i canotti, il polish)
- I semidiretti (La tradizione della Pasta di Riporto, il Lievito Naturale)
- I risultati in base al lievito usato
- Le lievitazioni con il freddo
- Le lievitazioni spinte
- Le forme della pizza

**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.**