



PIZZA FRITTA, CALZONI E TOPPING GOURMET

con Gianluca Fonsato di Officina Energetica

Questo laboratorio, sviluppato in una serata, ci porta nel cuore della panificazione dove in maniera teorica e pratica vedremo due impasti col metodo diretto (a breve e lunga lievitazione) per fare la pizza ed il calzone fritto. Vedremo le caratteristiche tecniche per creare degli impasti adatti alla frittura, senza che questi assorbano troppo olio e si mantengano fragranti e croccanti a lungo.

Verrà esaminata l'importanza dell'acqua negli impasti, dei lieviti (sia lievito di birra che il lievito naturale) e dei vari ingredienti come l'olio e il sale.



Vedremo anche come creare topping golosi e insoliti diversi dal solito, scontato (seppur buonissimo!) condimento tradizionale di una pizza.

Ogni partecipante verrà condotto in maniera pratica nella creazione di un impasto a mano, imparandone le varie caratteristiche, i tempi di lievitazione e di cottura.

una lezione per imparare a preparare:

- Pizze e calzoni fritti con topping insoliti e gourmet



Il Costo dell'intero corso è di Euro 70,00



*Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi informazione
o per iscriverti. Ti aspetto
Buon Apprendimento
.....con Gusto*