



**LA PIZZA GOURMET:
farine alternative e grani antichi per impasti da 10 e lode!**
con Gianluca Fonsato di Officina Energetica

Questo laboratorio, sviluppato in una serata, riguarda la creazione di impasti adatti alla pizza gourmet, vedremo, quindi, l'utilizzo di farine alternative come farro e grani antichi, la tecnica del padellino e come condire in modo goloso e insolito una pizza da e lode!

Anche questa volta, come in ogni laboratorio di Gianluca, 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.



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:

- Impasti con farine alternative, grani antichi e...la tecnica del padellino! ...e ...una piccola sorpresa!



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*