



Il Pane fatto in casa

Corso di panificazione artigianale di qualità,
con utilizzo della "lievitazione naturale" a pasta acida.

Venerdì 5 - 12- 19 Aprile 2013

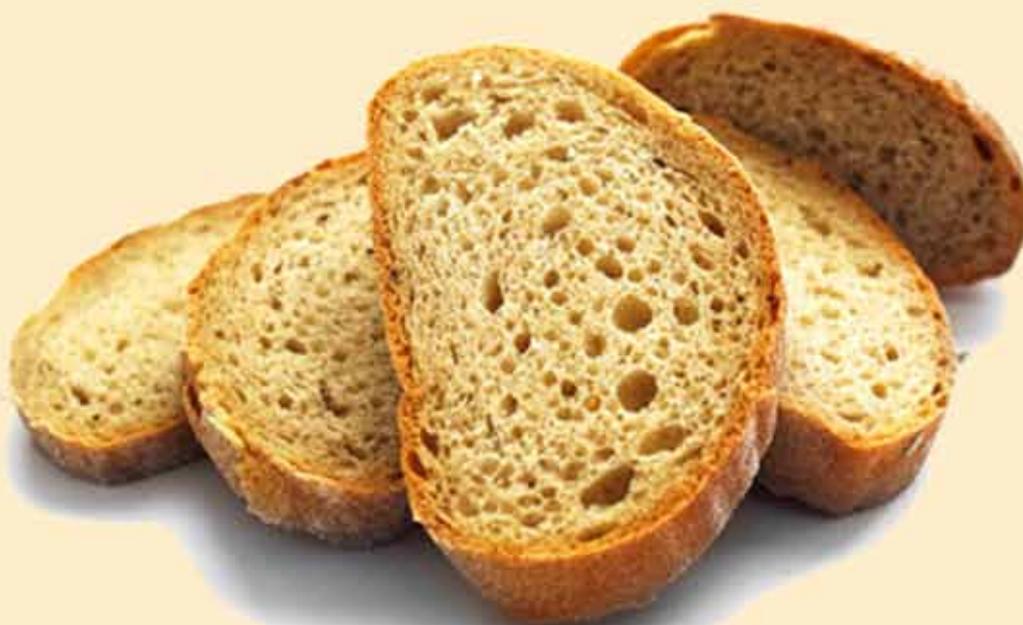
Venerdì 3 Maggio 2013

Ore 21 - 23:30

A Rivoli, presso il **Centro di Incontro "Don Puglisi"**
Via Camandona 9/a
(Piazza della Repubblica, Cascine Vica)

Quota di Partecipazione: 25 €

Per info e iscrizioni (entro il 31/3): info@aptrivoli.it - 338.75.83.345



Prima lezione

- Introduzione generale alla conoscenza degli alimenti da forno con proiezione diapositive per la panificazione fatta in casa
- Attrezzature per la panificazione fatta in casa e componenti della panificazione (farine, acqua, sale, lieviti)
- Tecniche di panificazione
- Pre-impasti e pre-fermenti (starter e poolish)
- Lievitazione naturale
- Pasta acida (metodi di perpetuazione e distribuzione di campioni)

Seconda lezione

- Cereali per panificazione
- Farine e macinazione dei cereali
 - Farine speciali e glutine
 - Metodi di panificazione
 - Tecniche di impasto
- Studio di una "ricetta scuola"
 - Scelta di alcuni candidati già esperti per la prima panificazione
- Distribuzione di campioni di pasta acida

Terza lezione

- Degustazione comparata dei pani elaborati
- Difetti comuni del pane fatto in casa
 - Il ritardo dell'impasto
- Presentazione di ricetta per focaccia



Ricordati di portare
con te un barattolo!
Ti servirà per
contenere la pasta
che ti verrà fornita!

Quarta lezione

- Seconda degustazione
- Approfondimenti sulle tecniche di elaborazione lieviti e panificazione
- Panificazione della segale
- Pani con aggiunta di semi nell'impasto
- Presentazione di ricetta grissini
- Conclusione