



PIZZA D'AUTORE

PIZZA D'AUTORE

Scopriamo assieme come preparare un'eccellente pizza in teglia e in pala!

Per prima cosa, sceglieremo con cura gli ingredienti che ci consentono di realizzare un prodotto sano e gustoso, a partire dalla farina.

Successivamente, i nostri maestri pizzaioli ci insegneranno le giuste metodologie e alcuni utili segreti del mestiere per ottenere un'ottima pizza in teglia e in pala che potrà essere poi ripresentata direttamente nel proprio forno.

Il corso approfondirà le tecniche di cottura e di impasto, ma avrà anche risvolti interessanti dal punto di vista delle ricette finali.

PIZZA IN TEGLIA

(29 maggio 2019 – 4 ore)

Corso di formazione a cura di *Luigi Ricchezza e Gabriele Dani*

Temi:

- La scelta della farina e le sue caratteristiche fisico-chimiche
- Focus sugli altri elementi inseriti in un impasto (acqua, sale, olio, lievito di birra, lievito naturale)
- Tipologie di impastatrici e loro importanza nella tecnica
- Preparazione degli impasti, ricette e metodologie
- Realizzazione del prodotto pizza in teglia
- Cottura e condimenti

PIZZA IN PALA

(29 maggio 2019 – 4 ore)

Corso di formazione a cura di *Luigi Ricchezza e Mario Cipriano*

Temi:

- La scelta della farina e le sue caratteristiche fisico-chimiche
- Focus sugli altri elementi inseriti in un impasto (acqua, sale, olio, lievito di birra, lievito naturale)
- Tipologie di impastatrici e loro importanza nella tecnica
- Preparazione degli impasti, ricette e metodologie
- Realizzazione del prodotto pizza in pala
- Cottura e condimenti

Per maggiori informazioni e per prenotare il tuo pacchetto preferito:

La Mia Accademia S.r.l.

Web: www.lamiaccademia.it - E-mail: corsi@lamiaccademia.it - Tel: +39 041 509 85 30