

PANE E LIEVITATI

Inizio corso: 12 dicembre 2022

Durata: 15 ore

Il corso sarà svolto in laboratorio di cucina e sarà esclusivamente pratico.

[CLICCA QUI PER ISCRIVERTI AL CORSO](#)

ARGOMENTI

- le materie prime dell'arte bianca
- i lieviti
- gli impasti
- le modalità di cottura
- realizzazione di pani e lievitati tradizionali ed innovativi
- le ultime tendenze del mondo della panificazione
- utilizzo del pane

pane

lievito

farina

impasti

cottura