

# FOCACCE, PIZZE RIPIENE E CALZONI

*Corso base*

<b>Docenti:</b>	Tullio Monaldi (pizzaiolo)
<b>Giorno:</b>	mercoledì
<b>Data inizio corso:</b>	12/02/2025
<b>Data fine corso:</b>	12/02/2025
<b>Orario:</b>	17.00 - 21.00
<b>Costo:</b>	€ 90,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Quante volte avete preparato una pizza per i vostri amici o familiari ed è risultata dura, mal cotta, bruciata o non colorata?

Il bravissimo pizzaiolo e panificatore **Tullio Monaldi**, proprietario della pizzeria da Tullio alla Balduina, in questo corso pratico vi insegnerà a realizzare pizze ripiene, focacce e calzoni. Sperimentereτε impasti a mano e in macchina, in modo da poter realizzare e riproporre facilmente a casa pizze, focacce e calzoni croccanti, fragranti e altamente digeribili.

Come ogni grande momento culinario, il corso si concluderà con la **degustazione** di quanto preparato, durante la quale potrete assaporare le vostre creazioni insieme allo chef, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente la vostra esperienza di apprendimento.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 73,77 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule in TNT
- degustazione finale.

L'obiettivo delle due lezioni è imparare a gestire, in ambiente casalingo, le tempistiche di:

- impasti diretti
- lievitazione
- riposo
- cottura

Il corso prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Focaccia romana
- Focaccia ripiena di scarola
- Focaccia barese
- Calzoni

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.