

# I PANI SPECIALI

*Corso base*

<b>Docenti:</b>	Tullio Monaldi (pizzaiolo)
<b>Giorno:</b>	martedì
<b>Data inizio corso:</b>	26/11/2024
<b>Data fine corso:</b>	26/11/2024
<b>Orario:</b>	17.00-22.00
<b>Costo:</b>	€ 90,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Unisciti a noi per un'avventura nel mondo dei **pani speciali**! Questo **corso base** è pensato per gli appassionati che vogliono esplorare e padroneggiare l'arte della panificazione con cereali antichi e ingredienti naturali. Una **lezione pratica**, guidata dal maestro pizzaiolo e panificatore **Tullio Monaldi**, in cui imparerai a preparare pani sani e deliziosi che delizieranno i tuoi sensi e arricchiranno la tua tavola. dall'impastamento, alla formazione di diverse pezzature, fino alla fase di cottura nel forno. Durante il corso, ci concentreremo su quattro tipi di pane speciali: segale, farro, farro con frutta secca (noci, uvetta, albicocche) e pane mille semi (girasole, zucca, chia e sesamo). Avrai l'opportunità di mettere in pratica quanto appreso sotto la diretta supervisione del docente, intervenendo attivamente a tutte le fasi del processo.

Il corso si concluderà con la **degustazione dei prodotti preparati**, durante la quale potrete assaporare le vostre creazioni, 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 del numero minimo di partecipanti

Costo del corso € 73,77 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Gli **obiettivi** del corso sono:

- imparare ad utilizzare cereali come segale e farro per creare pani nutrienti e gustosi, comprendendo le peculiarità di ogni cereale e come trattarli correttamente durante la panificazione;
- apprendere le tecniche di impastamento e formatura per ottenere pani dalle forme e consistenze ideali, perfezionando ogni passaggio;
- scoprire come arricchire il pane con ingredienti naturali, semi e frutta secca, come noci, uvetta e albicocche, per aggiungere sapore, texture e valore nutrizionale ai prodotti da forno;
- comprendere le diverse fasi della cottura del pane, per garantire pani cotti alla perfezione con croste croccanti e interni soffici.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- Pane di segale
- Pane di farro
- Pane di farro con frutta secca (noci, uvetta, albicocche)
- Pane Mille Semi (girasole, zucca, chia e sesamo)

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