



LE FERMENTAZIONI SPONTANEE

DESCRIZIONE

La fermentazione è un processo sorto milioni di anni fa. L'uomo lo usa sin dalla notte dei tempi. Le caratteristiche di questo fenomeno spontaneo verranno utilizzate per la realizzazione di prodotti da forno. Con fermentazione spontanea degli impasti si intende un processo in cui la trasformazione della farina viene fatta avvenire dalla microflora che è naturalmente presente, senza inserire alcun altro starter. Questo particolare metodo infatti nasce dalla contaminazione naturale di batteri e lieviti liberi nella atmosfera. Lieviti e batteri autoctoni endogeni ed esogeni si instaurano quindi nell'impasto attraverso diversi processi ben precisi. In questo corso prenderemo in considerazione il metodo definito "fermentazioni di acqua e frutta" (the wild yeast water). Frutta, ortaggi e verdure vengono usate come substrato per creare acque di fermentazione che alimenteranno i processi di lievitazione e maturazione di pane e pizza.



Costo del corso € 350,00 IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Un corso rivolto a chi vuole ampliare le proprie conoscenze di un metodo di lavoro naturale, biologico e antico, o vuole inserire nella propria attività un prodotto al massimo della digeribilità, friabilità e leggerezza.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- Pizza tonda
- Pizza in pala
- Pizza in teglia
- Diverse tipologie di pane

Al termine della lezione è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.

