

# IL LIEVITO MADRE NELLA PANIFICAZIONE

*Aggiornamento professionale*

<b>Docenti:</b>	Daniele Di Grazia (panificatore)
<b>Giorno:</b>	4 lezioni: martedì 4, mercoledì 5, giovedì 6 e venerdì 7 aprile.
<b>Data inizio corso:</b>	04/04/2023
<b>Data fine corso:</b>	07/04/2023
<b>Orario:</b>	9.00-14.00/16.00
<b>Costo:</b>	€ 360,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Si sente ormai parlare solo di lievito madre, ma sappiamo realmente cosa è? Sappiamo gestirlo correttamente in fase di lavorazione?

Il lievito madre è un composto di farina, in genere di frumento, e acqua.

Generalmente fermentato spontaneamente, in esso sono presenti microrganismi eterogenei. Questa microflora contribuisce al miglioramento delle qualità tecnologiche, organolettiche e nutrizionali dei prodotti.

In queste quattro lezioni pratiche, rivolte ai professionisti di settore o ad allievi di corsi di formazione professionale, saranno spiegate le logiche di utilizzo di questo agente fermentante, anche in relazione alle farine utilizzate, e saranno realizzate **diverse tipologie di pane**.

Costo del corso € 295,08 + IVA.

Il costo comprende:

- **due ulteriori giornate di esercitazioni pratiche in omaggio (facoltativo)**

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

**Per gli ex allievi** che hanno concluso uno dei nostri **corsi professionali** negli ultimi tre anni è previsto uno **sconto del 50%** per quelli che li hanno conclusi negli anni precedenti è previsto uno **sconto del 20%**.

Gli obiettivi della master class sono:

- Fornire tutta la conoscenza specifica sul lievito madre, partendo dalla teoria per poi arrivare al suo corretto utilizzo.
- Mettere i partecipanti nella condizione di sentirsi padroni della materia e di non sbagliare la gestione di questo prodotto che, se conosciuto bene, può dare grandi soddisfazioni.

Gli argomenti trattati in queste 4 giornate saranno:

- Il lievito madre **solido e liquido** nella panificazione.
- Lievito madre: tipologie, caratteristiche, attività fermentative.
- Perché solido, perché liquido? Applicazione delle diverse tipologie.
- Realizzazione di impasti per pane tipo: casareccio, filone, pagnotta, buns, pane ai multicerale, ecc...

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