

IL PANE FATTO IN CASA

Corso base

Docenti:	Tullio Monaldi (pizzaiolo)
Giorno:	martedì
Data inizio corso:	08/10/2024
Data fine corso:	08/10/2024
Orario:	17.00-22.00
Costo:	€ 90,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un corso amatoriale indicato per chiunque sia appassionato di panificazione o semplicemente desideroso di approfondire le proprie conoscenze e abilità nel creare il **pane fatto in casa**. Nel corso della lezione, il docente **Tullio Monaldi** svelerà i segreti della preparazione del lievito madre, offrendo consigli preziosi su come rinfrescarlo e mantenerlo nel modo più efficace, conoscenze fondamentali per padroneggiare il lievito madre e ottenere pane di qualità.

I partecipanti avranno l'opportunità di mettere in pratica quanto appreso sotto la diretta supervisione di Tullio, intervenendo attivamente a tutte le fasi del processo: dall'impastamento, alla formazione di diverse pezzature, fino alla fase di cottura nel forno.

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:

- acquisire una conoscenza approfondita delle caratteristiche e delle differenze tra il lievito madre solido e quello liquido, per imparare come questi due tipi di lievito influenzano la texture, il sapore e la lievitazione del pane;
- imparare come nutrire e mantenere il lievito madre per garantirne la vitalità e l'efficacia e comprendere l'importanza dei tempi e delle proporzioni per i rinfreschi, nonché come adattare questi processi a vari ambienti e condizioni climatiche;
- sviluppare competenze pratiche sull'impastamento, sulla formazione delle pezzature del pane e sui metodi di cottura;
- migliorare significativamente la qualità del pane fatto in casa, ottenendo risultati che si avvicinano a quelli della panificazione professionale, sia in termini di sapore che di consistenza.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- Pane di grano duro
- Pane ai sette cereali
- Pane bianco

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