

CORSO DI PANIFICAZIONE DOMESTICA 2020

a cura di **Andrea Parrino**

**Libera
Scuola
Waldorf**

VENERDI 6 MARZO
SABATO 7 MARZO
DALLE 15.30 ALLE 19.30



Programma di venerdì 6

Informazioni tecniche su farine, lievito e tecniche d'impasto. Preparazione di pizza in teglia alla romana alta idratazione con metodo no knead. Impasto del pane con lievito madre liquido, istruzioni sulla gestione del lievito madre liquido e distribuzione di lievito madre liquido ai presenti.

Il corsista dovrà portare:

- **uno strofinaccio (obbligatorio)**
- **un grembiule (facoltativo).**

Programma di sabato 7

Controllo della lievitazione e cottura della pizza e della focaccia in teglia. Controllo della lievitazione e cottura frigo-forno del pane, con cottura in discesa e vapore. Degustazione e consegna dei prodotti realizzati durante il corso ai partecipanti.

Il contributo richiesto ai corsisti sostiene la Libera Scuola Waldorf di Palermo.