



# Corso di panificazione

condotto da Andrea Parrino

**Venerdì e sabato**

**2-3 Ottobre**

**15.30 - 19.30**

## Informazioni e iscrizioni

Segreteria: Via F. Parlatore, 20

Tel.091.226208 - 3887733675

[comunicazione.waldorfpa@gmail.com](mailto:comunicazione.waldorfpa@gmail.com)

Per conoscere le disposizioni  
sanitarie e per conferma  
consultare

[www.waldorfpalermo.org](http://www.waldorfpalermo.org)

## Programma di venerdì

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.

## Programma di sabato

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 al vapore.

Degustazione e consegna dei prodotti realizzati durante il corso.

## Organizzazione

Il corsista dovrà portare uno strofinaccio (obbligatorio) e un grembiule (facoltativo).

## Partecipanti e contributo

Il numero massimo di partecipanti è di 10 persone.

Il contributo richiesto sostiene la Libera Scuola Waldorf di Palermo.

