



mestoli & padelle

Appuntamenti
del mese



2,10 e 16
MARZO
h18.30-21.30
(3 lezioni a
150€)

CORSO DI PANIFICAZIONE

3 lezioni per imparare le tecniche per fare in casa pane e lievitati.

Nel dettaglio saranno affrontate le seguenti tematiche:

- **MERCOLEDÌ 2 MARZO**

Introduzione sulle farine e sui lieviti, lievitazioni dirette

Preparazioni: pane con le patate, focaccia barese, pancarrè per toast, base semidolce al burro e varianti

- **GIOVEDÌ 10 MARZO**

Gli impasti indiretti a medio-lunga lievitazione: metodo del lievito, della biga e del polish

Preparazioni: pan brioche, panini ai porri e lardo, focaccia al gorgonzola, filoni e pane tipo pugliese

- **MERCOLEDÌ 16 MARZO**

Gli impasti con lievitazioni molto lunghe a freddo e la pasta di riporto

Preparazioni: pizza classica, calzone pugliese, pane ai cereali antichi e focaccine, torta delle rose



INFO & PRENOTAZIONI

MICOL: 347 3092448
info@mestoliepadelle.it

www.mestoliepadelle.it

 www.facebook.com/MestoliePadelle

DOVE SIAMO

CENTRO PATRIARCATO
Via Nazionale, 60/1
Pradamano (Ud)
33040