

L'AQUILA: DOMENICA A LUCOLI, MINI CORSO DI PANIFICAZIONE DOMESTICA

17 Ottobre 2014



L'AQUILA – Un incontro di quelli seri e di qualità domenica 19 ottobre, dalle ore 10.00, a Peschiolo, frazione di Lucoli (L'Aquila), in via del Querceto 13, con lo chef e maestro pizzaiolo aquilano Fabrizio Pecilli, per un corso base di panificazione domestica.

Al centro del corso, la “tecnologia della panificazione e primi passi nell’arte bianca”. Il costo è di 15 euro.

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

Ore 10,00 inizio dei lavori con distribuzione delle dispense e seminario sulle farine e corretto utilizzo.

Realizzazione di due impasti, uno diretto ed uno con biga.

Ore 12,00 seminario sull’uso dei prefermenti in panificazione e giusti tempi di puntata staglio ed appretto

Come leggere una ricetta professionale e linguaggio di panificazione

Ore 13,00 pranzo a buffet

Ore 14,00 farine alternative, integrali e corretto utilizzo

Ore 15,00 cottura dei pani realizzati

Coffee break e saluto