

Pizze e focacce regionali

**prezzo****180 euro**

14 ore



1 giorno a settimana

19.00 - 22.30



4 lezioni di laboratorio



Francesco Gatti

materiale fornito in omaggio: grembiule,
cappello, ricettario

Sesto San Giovanni • viale Italia 548

t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso dedicato a pizze e focacce nelle loro varianti regionali. Un viaggio attraverso l'Italia tra farine, materie prime locali, tecniche di impasto, lievitazione, farcitura e cottura, con approfondimenti sugli ingredienti tipici delle diverse regioni.

Programma

- la farina, il lievito, gli zuccheri, i grassi, le tecniche di impasto, maturazione e lievitazione
- pizza barese
- sfincione palermitano
- focaccia sudtirolo con segale e semi
- calzoni al forno e rosticceria siciliana
- schiaccia toscana ciccioli e cipolla
- trancio milanese
- parigina farcita



Certificazione

- attestato di frequenza