LEDOLCIPAGNOTTE

life is sweet

… e i suoi corsi

Il corso del pane

Un occasione per imparare a fare il pane in casa.

Prenota il tuo posto
Email: ledolcipagnotte@gmail.com - 3395900975

Questo, più che un corso è un percorso…dedicato a scoprire come fare il pane in casa, partendo da un impasto con il lievito di birra fino a scoprire i grani antichi e i pani dal mondo. E' possibile prenotarsi per tutto il percorso o ai singoli moduli.

1 appuntamento – Impasto con il lievito di birra – 3 febbraio 2024
- ✓ Impasto diretto (con il lievito di birra)
- ✓ Treccia Challah

2 appuntamento - Biga e poolish, gli starter – 2 marzo 2024
- ✓ Impasto base con biga - impasto duro
- ✓ Ciabatta con poolish – impasto morbido

3 appuntamento - Lievito madre – 23 marzo 2024
- ✓ Pagnotta con lievito madre
- ✓ Grissini al mais con lievito madre
- ✓ Tecniche di conservazione e preparazione del lievito madre

4 appuntamento - Farro, segale e grani antichi – 6 aprile 2024
- ✓ Pane rustico all'Enkir
- ✓ Pane di segale

5 appuntamento - Pani dal mondo – 27 aprile 2024
- ✓ Brown Soda Bread – pane irlandese
- ✓ Pane arabo – pane arabo

Corso pizza e focaccia in teglia – 18 maggio 2024
Per chi si iscrive a tutto il percorso dedicato al pane, sarà in omaggio