

I Corso teorico e pratico sulla panificazione con Pasta Madre.

Gaia.bio Presenta il Primo Corso Teorico Pratico sulla Panificazione con Pasta Madre, tenuto da Tommaso Amendola, Cuoco di Cucina Tradizionale Specializzato in Cucina Naturale.

Il corso si svolgerà nel mese di maggio attraverso quattro incontri della durata di circa 3 ore per ciascun incontro. Lo scopo del corso è fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie per la panificazione naturale in casa.

- Primo Incontro: Cenni storici sull'argomento e ogni partecipante darà vita alla propria pasta madre.
- Secondo Incontro: Illustrazione delle principali Tecniche di Lievitazione.
- Terzo Incontro : Si affronteranno le principali problematiche dell'impasto.
- Quarto incontro: si confronteranno le paste madri di ciascun partecipante e si farà il proprio pane.

Date e Orari:

Dalle 9:00 alle 12:00

Sabato 8 maggio

Sabato 15 maggio

Sabato 22 maggio

Sabato 29 maggio

Costo: € 140,00

Prenotazione e Iscrizione € 30,00 con diritto a tessera fedeltà che vi permette uno sconto sulla somministrazione da Gaia.bio