



Corso base di panificazione



5 Incontri

Nicola Giuntini
Piero Capecchi

Cinque lezioni per imparare l'arte bianca, partendo dall'ABC per arrivare ai piccoli grandi trucchi e attività più complicate

Il corso è così strutturato:

- Una prima lezione teorica di "infarinata" su grani, farine, lieviti e lievitazioni, modalità di lavorazione e di cottura, tipologie di forni, ecc.

A seguire quattro incontri pratici – che verranno svolti presso una sede esterna – a difficoltà crescente, incontri dove si mettono davvero le mani in pasta:

- Il primo dedicato a impasti diretti come pancarrè e panini da sandwich, e preimpasti biga e polish.
- Il secondo dedicato a impasti indiretti semplici come pane comune (salato o meno) e panini conditi.
- Il terzo dedicato a impasti indiretti a media difficoltà come la focaccia o la ciabatta.
- L'incontro finale dedicato a sfizi a fantasia come pani con noci e cioccolato o con pomodori secchi e origano, insomma spazio alla creatività.

Date degli incontri: 10-17-18-24-25 gennaio – Ore 21 / 22.30

Costi e modalità di iscrizione: Ciclo 5 incontri a 200€ per max 15 iscritti. Per info e iscrizioni scrivere a info@unipop-pistoia.it o chiamare il numero 0573 / 760729

In caso di maggiori richieste potremo organizzare altre edizioni. A richiesta e previo raggiungimento del numero minimo di iscrizioni di 10 persone, si possono organizzare corsi mirati di approfondimento come "Focacce d'Italia", "La pizza" "Il lievito e le lievitazioni naturali", o, per i più bravi, "I tre Pani" ovvero un corso comparativo su tecniche diverse applicate sulla stessa ricetta.

Nicola Giuntini: panificatore dal 1977 nell'azienda di famiglia fondata nel 1902

Piero Capecchi: panificatore dal 1979 nell'azienda di famiglia fondata nel 1908