



Pinsa e sfiziose focacce salate



INIZIO CORSO: mercoledì 2 ottobre
2024

durata: 4 ore

Prezzo: 146,40 € (120,00 € + IVA)

La **pinza**, prodotto molto consumato negli ultimi anni, ha un'origine molto antica e tecnologie di produzione differenti rispetto alla pizza. È un prodotto derivato da un impasto ad alta idratazione friabile, digeribile e fragrante.

L'Università del Gusto, propone una lezione in cui **apprendere le tecniche** per la realizzazione di questo piatto: i **diversi ingredienti da utilizzare nell'impasto**, il **lievito**, le **tecniche di cottura** e l'**impiego di materie prime d'eccellenza** per la farcitura.

Obiettivi:

Il corso illustrerà passo dopo passo come realizzare, guarnire e cuocere la pinsa utilizzando mezzi casalinghi, evitando gli errori più comuni. Verranno realizzate anche focacce salate con diverse farciture.

Contenuti:

- La scelta degli ingredienti: farina e lievito
- Tecniche di impasto
- Preparazione e farcitura
- Tecniche di cottura
- Preparazione di focacce salate

Calendario

Mercoledì 2 ottobre 2024

dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 25 settembre

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina.