



I lievitati home made



INIZIO CORSO: mercoledì 18 febbraio 2026

durata: 4 ore

Prezzo: **146,40 € (120,00 € + IVA)**

Il nostro corso offre un'approfondita introduzione alle **tecniche di preparazione dei lievitati**, rivolto a appassionati e amatori desiderosi di acquisire competenze pratiche nella realizzazione di pane, focacce, brioche e altri prodotti da forno lievitati, direttamente nella propria cucina.

Attraverso **pratica e teoria mirata**, i partecipanti avranno l'opportunità di apprendere i **principi fondamentali della fermentazione**, la **gestione degli impasti** e le **strategie** per ottenere risultati ottimali. Un'occasione ideale per approfondire l'arte della panificazione casalinga in un ambiente professionale e stimolante.

Obiettivi:

Il corso offre l'opportunità di apprendere nozioni e tecniche di base su come impastare, quali ingredienti scegliere per realizzare impasti di pane dolci e salati nella cucina di casa.

Calendario

Mercoledì 18 febbraio 2026
dalle ore 19.00 alle ore 23.00
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoledì 11 febbraio

Contenuti:

- Elementi base dell'impasto, le qualità della farina
- Biga, impasto diretto e indiretto,
- Caratteristiche del forno, cottura dei vari prodotti

Realizzazione di:

- Panbrioche
- Crostata ripiena
- Pani sfiziosi

Destinatari:

I corso è rivolto a coloro che intendono apprendere le regole di base per fare il pane a casa propria.