I lievitati home made

INIZIO CORSO: giovedì 29 gennaio 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.

Contenuti:

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

Realizzazzione di:
• Panbrioche
• Cinnamon Rolls
• Pani sfiziosi

Calendario

Giovedì 29 gennaio 2026
dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:
Gioved? 22 gennaio 2026

Destinatari:

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