I panificati per l'aperitivo

INIZIO CORSO: mercoledì 15 luglio 2026

durata: 4 ore

Prezzo: 146,40 € (120,00 € + IVA)

Un corso amatoriale dedicato agli **appassionati di cucina** che desiderano arricchire il proprio repertorio con **deliziosi stuzzichini fatti in casa**. Durante questa esperienza, **imparerai a preparare una varietà di pane, focacce e snack salati perfetti per accompagnare il tuo aperitivo.**

Dalla scelta degli ingredienti alla tecnica di impasto, fino alla cottura e alla presentazione, scoprirai come creare panificati gustosi, fragranti e originali, ideali per sorprendere amici e familiari in ogni occasione.

Obiettivi:

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

Contenuti:

• Elementi base dell’impasto
• Le qualità della farina

Realizzazione di:
• Taralli della tradizione pugliese (formaggio morbido)
• Buns soffici alle patate (mini hamburger di oca e maionese di carote)
• Grissini paste for taste (semi fermentati) con un affettati
• Piccoli krafen di pasta stracotta (spuma leggera di parmigiano e uova di trota)
• Pinzino ferrarese (crudo, burrata e composta alle arance e zenzero)

Calendario

Mercoledì 15 luglio 2026
dalle ore 19.00 alle ore 23.00
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 8 luglio 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina.

Docenti:

Roberto Zanca