Molino Cosma

CORSO PIZZA BASE & PREPARAZIONI SPECIALI

con Stefano Massaro

LEZIONE 1

Martedì 23 Febbraio 2021 dalle 13:30 alle 18:30

✓ Introduzione tecnico-scientifica alla farina e alle tecniche d'impastamento, dirette e indirette

✓
- Impasto pizza tradizionale
- pizza alla pala
- focaccia genovese
- pizza in teglia

LEZIONE 2

Mercoledì 24 Febbraio 2021 dalle 13:30 alle 18:30

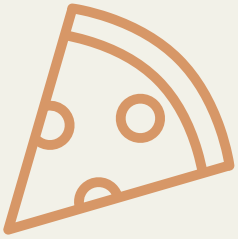
✓ Cottura e topping delle varie tipologie di pizze

✓ Prodotti alternativi in pizzeria: il pane e affini

info e prentoazioni:
info@molinocosma.com
tel. 049 5952065

Ampia introduzione tecnico scientifica al mondo delle farine

La scienza dell'impastamento e le interazioni
tra i vari iingredienti
Il lievito e i processi fermentativi



La pizza tradizionale
Pizza in pala
teglia soffice
Focaccia genovese
Il padellino

I prodotti alternativi in pizzeria:
il pane casareccio
doppio crunch
la tasca ripiena
la pizza dessert

Attrezzature e materie prime
il commercio della pizza
metodi di precottura

Molino Cosma