



Presenta il master
Arte bianca
(Pane fatto in casa)

Tutto riproponibile nella cucina di casa di ciascuno di noi!!!

Il corso avrà la durata di ore 10 suddivise in 2 lezioni da 5 ore (dalle 15.00 alle 20.00).

Giorni: **da definire**. - La sede del corso: - [IGLESIAS](#).

IL CORSO è APERTO A TUTTI e non richiede avere basi di panificazione.

Il corsista è coperto da regolare assicurazione e a tutti verrà rilasciato:

- l'attestato di frequenza
- dispensa
- tessera socio

IL PROGRAMMA

Lezione n°1 dalle 15:00 alle 20:00	Lezione frontale: la panificazione Lezione pratica: impasto base e lievito acidificato Lezione pratica: pane con lievito naturale e chimico con cottura dello stesso
Lezione n°2 dalle 15:00 alle 20:00	Lezione frontale: terminologia per la panificazione Lezione frontale: classificazione delle paste Lezione pratica: sviluppo di pane, panini, grissini ed altro.

I COSTI: Il costo del corso di *Pane fatto in casa* è di **99,00 €**, va prenotato con acconto all'atto dell'iscrizione pari a 50,00 € e poi saldare alla prima lezione i restanti 49,00 €

Per la buona riuscita del corso la partecipazione degli iscritti sarà limitata a MIN.10 - MAX 12

NB: I GIORNI POTREBBERO VARIARE