



Presenta il master per *Pizza in teglia*

Il corso avrà la durata di ore 12 suddivise in 3 lezioni da 4 ore (dalle 15.00 alle 19.00).

Giorni: 4.5.6 DICEMBRE 2013

La sede del corso: - IGLESIAS.

IL CORSO è APERTO A TUTTI e non richiede particolari conoscenze.

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 19:00	Lezione frontale: i cereali, le lavorazioni, il glutine, i lieviti. Lezione pratica: impasto generale, impasto lievito madre o acidificato , farcitura e cottura
Lezione n°2 dalle 15:00 alle 19:00	lezione pratica: impasto pizza, farcitura e cottura
Lezione n°3 dalle 15:00 alle 19:00	lezione pratica: impasto pizza con farine speciali "orzo e farro, integrale, semola, crusca, ai cinque cereali " - Farcitura e cottura

I COSTI: Il costo del corso di *Pizza in teglia* 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