

# PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

**Descrizione:** 2 lezioni FULL IMMERSION insieme al nostro Maestro Piero Capecci per imparare le tecniche della Lievitazione Naturale. Un corso *Pratico* dove ogni partecipante ha la propria postazione di lavoro per eseguire tutte le ricette passo dopo passo con il docente.

Nelle 2 lezioni verranno illustrate le tecniche di preparazione del lievito naturale, fatti gli impasti del pane a lievito naturale, nonché apprese le tecniche di lievitazione e di cottura.

Un corso per tutti ma soprattutto per gli amatori di questo tema.



**Durata e orari:**

9 ore da svolgersi in 2 lezioni consecutive:

il sabato dalle ore 15,00 alle 19,00 e la domenica mattina dalle ore 8,00 alle 13,00

**Il corso si svolgerà al raggiungimento minimo di n° 12 partecipanti, massimo 15 partecipanti**

***1^Edizione ottobre:***

**Sabato 8/10/2011**

**2° RINFRESCO DEL LIEVITO NATURALE; SPIEGAZIONE DETTAGLIATA DEL LIEVITO NATURALE;  
1° IMPASTO CON IL LIEVITO NATURALE.**

**Domenica 9/10/2011**

**AUTOLISI (riposo minimo 30'); 1° RINFRESCO DEL LIEVITO NATURALE e MANTENIMENTO DEL LIEVITO MADRE IN ACQUA; IMPASTO DEL PANE A LIEVITO NATURALE; LIEVITAZIONE; COTTURA. Durante i tempi di attesa della lievitazione saranno prodotti focacce e pizze.**

***2^Edizione ottobre:***

**Sabato 29/10/2011 - Domenica 30/10/2011**

***3^ edizione Speciale Natale:***

**Sabato 3/12/2011 – Domenica 04/12/2011**

**Costo del corso: € 190,00 - Il prezzo comprende il materiale didattico (ricette ed eventuali spiegazioni stampate), 1 grembiule e 1 copricapo, l'attestato finale**

**Sede:**

**Laboratorio GUSTAR Via Fonda di Sant'Agostino, 4 - 51100 Pistoia (PT)**

**INFO**

**PRENOTAZIONI:**

**0574/578507**

**0573/921276**

