

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Slow Food: “Facciamo il pane insieme”

Marco Tajè · Wednesday, March 22nd, 2017

Scopo del corso è consentire ai partecipanti di incontrare, conoscere e produrre in proprio il pane, l'alimento principe di qualsiasi cultura alimentare, compreso i suoi derivati come le focacce e le pizze.

Il corso è suddiviso in due sezioni di due giorni ciascuna, e così articolato:

Punto centrale del corso sarà la discussione della lievitazione, gli esempi di preparazione della pasta madre, il lievito di birra, come impastare, come favorire la lievitazione, i tempi di riposo.

Dato che l'aspetto visivo del pane è importantissimo, si parlerà anche delle forme, dei tagli e degli arricchimenti che con patate, olio, semi e cereali è possibile fare per ottenere un prodotto fantasioso, originale e gustoso...

Date del corso: 03/04 e 10/11 aprile 2017

IAL – via Renato Cuttica, 1 – Legnano

This entry was posted on Wednesday, March 22nd, 2017 at 5:12 pm and is filed under [Eventi](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.