

IL PANE CON LE FARINE DI GRANI ANTICHI E LA PASTA MADRE



DOMENICA 27 Novembre - dalle 15,30 alle 19,00

presso l'associazione in Via Orbignanese 86, Lamporecchio

Un pomeriggio per capire come prodursi il pane in casa in maniera genuina, usando la pasta madre come lievito e la farina fresca proveniente da grani antichi e macinata a pietra. Vedremo insieme come nasce l'impasto, il tempo di lievitazione, e la cottura nel forno a legna, per assaggiare alla fine, insieme, la bontà del pane vero!

quanto costa: **20€**



per informazioni: **tirillocolfilo@gmail.com**

Silvia 3280703926 - Giulio 3472637953 *L'iscrizione a tutte le attività prevede il tesseramento annuale all'associazione di 5€*

Tirillò col Filo - Associazione di Promozione Sociale

Via Orbignanese 86, 51035 - Lamporecchio C.F.90044740478

www.tirillocolfilo.wordpress.com [Facebook](#) **Tirillò col Filo**