Il Pane con le Farine di Grani Antichi e la Pasta Madre

Domenica 15 Giugno ore 9,30/17,30

Corso di Panificazione Naturale

Laboratorio: dimostrazione di impasti base con farine antiche e bio di grani moderni nella madia di legno con metodo francese dell'impasto morbido

Pausa pranzo con pizze e focacce + ricette

Teoria: Le materie prime che fanno la differenza: (Analisi degli ingredienti:farine+acqua+lieviti)

Pasta madre solida vs pasta madre liquida
Fermentazioni a confronto (lattica, acetica, alcolica)

Le cotture verranno effettuate nel forno a legna

Forno Agricolo
grani antichi e pasta madre

lievi cellule

Dove: Lamporecchio, Via Borghetto 8
Costo: 35€

INFO: lievicellule@gmail.com
Silvia 3280703926
www.lievicellule.wordpress.com