

PANI ANTICHI E FARINA MACINATA A PIETRA

DURATA CORSO:

2 giorni (teoria e pratica)

Sede:

CENTRO TECNICO

Molino sul Clitunno

Organizzazione:

Corso, Cena, Pernottamento

Docenti:

Maestro Fabrizio Fiorentini

Moreno Marani

Luciano Fabi

PROGRAMMA 1° GIORNO

Ore 10

- Benvenuto
- Presentazione Molino sul Clitunno e docenti
- OTTOCENTO il pane antico, le sue caratteristiche e la sua storia
- La FARINA, la preparazione, le qualità, le proprietà per ottenere il miglior prodotto.
- FARINA MACINATA A PIETRA, la preparazione, le qualità, le proprietà

Ore 11

- Preparazione Impasto con il Maestro **FABRIZIO FIORENTINI**

Ore 13

- Colazione: focaccia, pizza, formaggi e salumi umbri

Ore 15

- Gli ingredienti più importanti in una Panetteria: farina, lievito, acqua, sale.

Ore 16

- Impasto OTTOCENTO, riposo, porzionatura, formatura in Pagnotte, panini, grissini - lievitazione cottura

Ore 19,30

- Trasferimento in caratteristico agriturismo umbro con cena enogastronomica e pernottamento

PROGRAMMA 2° GIORNO

Ore 9

- Impasto PANDELCLITUNNO, riposo, porzionatura, formatura, lievitazione, cottura, assaggi

Ore 11

- Le focacce, le farciture per le COLAZIONI

Ore 13,30

- Colazione con le nostre pizze completate con specialità umbre

Ore 15

- Chiusura del corso con riconoscimenti, attestati, diplomi