



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA  
LOMBARDIA

**Venerdì**

**28 Novembre 2014,**  
dalle 19,00 alle  
22,00

E

**Sabato**

**29 Novembre 2014,**  
dalle 10,00 alle  
13,00

Il corso avrà luogo presso  
la **sede di**  
**AIAB Lombardia,**  
**via G. De Castilia 26,**  
**Milano**  
- MM2 Gioia/Garibaldi,  
MM5 Isola

Per informazioni e  
prenotazioni:

AIAB Lombardia,  
Via De Castilia, 26  
Milano

Tel. 02 67100659

Email  
aiab.lombardia@aiab.it

## CORSO DI PANIFICAZIONE CASALINGA

Gli obiettivi del corso sono quelli di fornire gli strumenti a chi si avvicina per la prima volta all'AUTOPRODUZIONE del PANE CASALINGO e dare la possibilità a chi ha già delle conoscenze pratiche di approfondirle.

Il corso è strutturato su due mezze giornate per permettere ai partecipanti di poter vedere e toccare con mano le varie metodiche di lievitazione.

### Programma del corso

- Le diverse farine che possiamo utilizzare
- L'importanza dell'acqua, del sale e dei dolcificanti
- Lieviti e pasta madre
- Impastiamo e proviamo a dare diverse forme alle nostre pagnotte, arricchendole, se vogliamo, con semi o frutta secca.



Alla fine del secondo incontro, dopo che avremo cotto il pane, allestiremo un aperitivo finale per assaggiare le pagnotte appena sfornate!

### Materiale occorrente

I/le partecipanti dovranno portare un grembiule, una ciotola di media grandezza ed uno strofinaccio.



### Docenti

Sara e Nunzia, Le Cuciniere  
[www.lecuciniere.com](http://www.lecuciniere.com)

Costo degli incontri a persona, comprensivo delle materie prime: € 45,00