



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA
LOMBARDIA

Venerdì

20 Marzo 2015,
dalle 19,00 alle
22,00

E

Sabato

21 Marzo 2015,
dalle 9,30 alle
12,30

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

Per informazioni e
prenotazioni:

AIAB Lombardia,
Via De Castilla, 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, un cucchiaino, un bicchiere graduato o una piccola brocca ed uno strofinaccio.



Docente

Antonella Lizzeri, panificatrice casalinga

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