



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA
LOMBARDIA

Sabato

10 Maggio 2014,
dalle 14,30 alle
17,30

E

Domenica

11 Maggio 2014,
dalle 10,00 alle
13,00

Il corso avrà luogo
presso l'erboristeria

IL PAPAVERO,

via Pierluigi da

Palestrina 4, Milano

- MM1 MM2 Loreto,

uscita Piazza Argentina

- Filovia 90-91

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 primi rudimenti sulla 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.



Docente

Marco Calderoni, Dottore di Ricerca in "Innovazione per le Scienze Alimentari", Tecnologo Alimentare, www.mangiameglio.com

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