



Il pane...dolce e salato



INIZIO CORSO: giovedì 28 novembre
2024

durata: 4 ore

Prezzo: **146,40 € (120,00 € + IVA)**

Fare il pane in casa non è difficile come sembra, può invece diventare un'occasione unica per riscoprire tra le mura di casa una tradizione antichissima. Basta avere le giuste indicazioni ed essere in grado di sapere scegliere gli ingredienti più adatti. Il maestro panificatore **Emanuele Varotto** guiderà i partecipanti alla **scoperta di tecniche, metodi e consigli su come produrre del buon pane utilizzando mezzi casalinghi.**

Obiettivi:

Il corso offre l'opportunità di apprendere nozioni e tecniche di base su come impastare, quali ingredienti scegliere per realizzare impasti di pane dolci e salati nella cucina di casa.

Contenuti:

- Elementi base dell'impasto, le qualità della farina
- Biga, impasto diretto e indiretto
- Caratteristiche del forno, cottura dei vari prodotti

Realizzazione di:

- Panbrioche
- Cinnamon Rolls
- Panini al latte classici

Calendario

Giovedì 28 novembre 2024
dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:
Giovedì 21 novembre

Destinatari:

Il corso è rivolto a coloro che intendono apprendere le regole di base per fare il pane a casa propria.

Docenti:

[Emanuele Varotto](#)