



Il paniere della domenica



INIZIO CORSO: lunedì 31 marzo 2025

durata: 4 ore

Prezzo: 146,40 € (120,00 € + IVA)

Preparare il pane in casa è più semplice di quanto si possa pensare e rappresenta un'opportunità straordinaria per riscoprire una tradizione millenaria tra le mura domestiche. È sufficiente avere le giuste indicazioni e saper selezionare gli ingredienti ideali. I partecipanti saranno accompagnati in un percorso di apprendimento su tecniche, metodi e suggerimenti per realizzare un ottimo pane utilizzando strumenti 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

Realizzazione di:

- Grissino al riso
- Schizzotto concio
- Torta di rose al rosmarino

Calendario

Lunedì 31 marzo 2025

dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 24 marzo 2025

Destinatari:

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