

CORSO DI PANIFICAZIONE NATURALE

CON FABRIZIO FIORENTINI

DOMENICA

8

MAGGIO
DALLE ORE 10:00



Acqua e Farina

Via maestri del lavoro snc
(a fianco al nuovo carcere)
Nucleo industriale
02100 - Rieti (RI)

ASSOCIAZIONE
POSTRIBÙ
TULARU

I SEGRETI DELLA PASTA MADRE

PROGRAMMA

ore 10:00 – iscrizione dei partecipanti

ore 10:30 – inizio lavori sessione mattutina (teoria)

Conosciamo la Pasta Madre : caratteristiche chimico-fisiche, il suo utilizzo nella storia, come si forma e come si mantiene, principali errori e problemi di mantenimento e/o riproduzione.

I partecipanti sono invitati a portare da casa le proprie "paste madri" per una valutazione comparativa.

Ore 13:00 – pausa con pranzo a buffet e degustazioni di prodotti realizzati con la pasta madre

Ore 14:00 – Visita al panificio ecosostenibile: dalla ricetta alla vendita al dettaglio, la storia di un forno che da tre generazioni coniuga tradizione artigianale, innovazione tecnologica e rispetto per l'ambiente.

Ore 15:00 – inizio lavori sessione pomeridiana (pratica)

Facciamo il pane: realizzazione di una ricetta base per fare un buon pane in casa, metodologie per ottimizzare la lievitazione e consigli per risolvere i principali problemi di lievitazione e cottura.

I partecipanti si cimenteranno nelle diverse tecniche manuali per realizzare diverse tipologie di pane (panino, filone, baguette, treccia); potranno inoltre portare un pane fatto da loro in casa, per valutarne insieme le caratteristiche ed avere suggerimenti per migliorarne la realizzazione.

Ore 18:00 – chiusura dei lavori e consegna degli attestati.

Ai partecipanti sarà fornito tutto il materiale necessario, un vasetto con la Pasta Madre del Panificio S. Agnese, delle dispense (realizzate a cura dell'Associazione Postribù) sull'utilizzo della pasta madre in cucina corredate da numerose ricette.

COSTO DI ISCRIZIONE 50 EURO, PRANZO COMPRESO

INFO E ISCRIZIONI: INFO@PANIFICIOSANTAGNESE.IT - TEL: 348.7641366