

# Master Class **teglia** Pizza in teglia

## Premessa

La masterclass per pizza in teglia organizzata dalla Scuola Bianca si rivolge a pizzaioli professionisti che desiderano approfondire le tecniche di impasto diretto a breve, media e lunga lievitazione, di stesura, di farcitura e di cottura in forno elettrico e forno a legna.

## Durata corso

Il corso di **16 ore full-time** è suddiviso in **2 ore di teoria** e **14 ore di pratica**, al costo di €300.

## Teoria

- Ingredienti principali: farina, acqua, sale e lievito
- Reologia degli impasti

## Pratica

- Impasto diretto
- Impasto diretto alta idratazione
- Impasto semi-diretto con autolisi

## Titoli rilasciati

Al termine del corso si terrà un test pratico e teorico con conseguente consegna di attestato di partecipazione.

Modalità di adesione: la partecipazione al corso è a numero chiuso. Per richiedere maggiori informazioni sul corso o per effettuare la preiscrizione puoi visitare la pagina iscriviti del menù.

Per qualsiasi informazione, restiamo a vostra completa disposizione.

Cordialmente,

**La direzione**  
**Scuola Bianca**

### **SCUOLA BIANCA**

Centro Ricerca, Formazione, Aggiornamento  
c/so Umberto I, 157  
84096 Montecorvino Rovella (SA)

**info@scuolabianca.it**

**scuolabianca.it**

+39 0828 355 150

+39 389 255 10 34