

Masterclass Pizza napoletana 2020

Premessa

La masterclass per pizza 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 è diviso in 2 giornate da **4 ore part-time** ed è suddiviso in **1 ora di teoria** e **7 ore di pratica**.

Teoria

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

Pratica

- Impasto Diretto
- Impasto semi-diretto con autolisi
- Impasto indiretto con biga
- Impasto indiretto con polish

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