

Corso Base **Pizza**

Premessa

Il corso base pizza organizzato dalla **Scuola Bianca** si rivolge ad aspiranti pizzaioli 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 **40 ore full-time** è suddiviso in **6 ore di teoria** e **34 ore di pratica**.

Teoria

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

Pratica

- Impasto diretto a breve, media e lunga lievitazione
- Tecniche di stesura
- Tecniche di farcitura
- Tecniche di cottura in forno elettrico e forno a legna

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 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