

# MasterClass

## Pizza napoletana

Impasti idonei anche al forno elettrico

### Premessa

La masterclass sulla pizza napoletana è un corso avanzato organizzato dalla Scuola Bianca e si rivolge a pizzaioli professionisti che desiderano approfondire le tecniche di impasto idonee al forno elettrico e a legna.

### Durata corso

Il corso consiste in 8 ore di cui **1 di teoria** e **7 di pratica**.

### Teoria

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

### Pratica

- Gestione, stesura e realizzazione degli impasti
  - Impasto Diretto
  - Impasto indiretto

### Titoli rilasciati

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

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