

# Corso online - Pizza fatta in casa

## Premessa

Il corso di **pizza fatta in casa** organizzato dalla Scuola Bianca si rivolge ad appassionati del settore che muovono in primi passi nel fantastico mondo della pizza e desiderano ottenere un prodotto di eccellenza direttamente a casa. Il corso a numero chiuso è strutturato in due sessioni live della durata complessiva di 5 ore su piattaforma dedicata con il nostro istruttore pizzaiolo Saverio Miranda. Durante il corso impareremo a conoscere le materie prime per la realizzazione dell'impasto, le varie tecniche di impasto, di stesura e di cottura. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione a tutti gli allievi.

## Durata corso

Il corso di **5 ore online** è suddiviso in 2 giorni, 3 ore il primo giorno e 2 ore il secondo, al costo di 180€.

## Teoria

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

## Pratica

- Impasto a mano
- Tecniche di stesura
- Tecniche di farcitura
- Tecniche di cottura in forno elettrico e forno a legna

## Iscrizione

Modalità di adesione: la partecipazione al corso è a numero chiuso, max 10 allievi per corso.

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