

# MASTERCLASS

## IMPASTI INDIRETTI PER PIZZA TONDA CONTEMPORANEA, PALA E TEGLIA

5-6 ottobre 2022

La master class per impasti indiretti organizzata da “Scuola Bianca” in collaborazione con “Molini Pizzuti” si rivolge a pizzaioli professionisti che desiderano approfondire le nuove tecniche di impasto indiretto per ottenere un prodotto finale con un cornicione pronunciato e ben alveolato per la pizza tonda, pizza in pala e pizza in teglia

Durata corso: Il corso di 12 ore full-time è suddiviso in 6 ore di pratica al giorno

Teoria:

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

Pratica

- Impasto indiretto tonda contemporanea
- Impasto indiretto pala
- Impasto indiretto teglia
- Stesura e cottura degli impasti

Sede del corso: Pizzeria Totò e Peppino Strada Aeroporto, 2, 10072 Caselle Torinese TO

Istruttori: Debora Fracchia e Saverio Miranda

Titoli rilasciati: al termine del corso verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Modalità di adesione: la partecipazione al corso è a numero chiuso.

Per richiedere maggiori informazioni o per effettuare la preiscrizione puoi contattarci ai seguenti contatti:

Tel: 0828355150

Email: [info@scuolabianca.it](mailto:info@scuolabianca.it)