

# PIZZUTI ACADEMY

## MASTERCLASS IMPASTI INDIRETTI 30-31 gennaio 1 febbraio

Istruttore: Davide Argentino

La masterclass “impasti indiretti” organizzata da PIZZUTI ACADEMY con la collaborazione dell’istruttore Davide Argentino si rivolge a professionisti dell’arte bianca che desiderano approfondire le tecniche di impasto indiretto. Durante la masterclass, della durata di tre giorni, si parlerà della formazione e gestione di biga, poolish e lievito madre ed eventuali problematiche ad esse legate. Dopo la parte teorica si passerà alla pratica con la realizzazione dei tre impasti che verranno impiegati per la produzione di pizze tonde, burger buns, ciabatte, tartine bread. Il corso potrà essere seguito sia in presenza che online.

Argomenti trattati:

Teoria:

- Formazione e gestione del lievito madre
- Impasti indiretti in panificazione e pizzeria
- Problematiche legate alla gestione di impasti indiretti

Pratica:

- Realizzazione di impasto biga, poolish, lievito madre e impasto diretto
- Applicazione degli impasti per la realizzazione di ciabatte, burger buns, pizza in pala, pizza in teglia, pizza contemporanea, tartine bread.

Durata del corso: 15 ore totali.

Orari del corso: 10.00 – 15.00

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.

Partecipazione online o in presenza.

Per richiedere maggiori informazioni sul corso o per effettuare la preiscrizione puoi scrivere a [academy@molinipizzuti.it](mailto:academy@molinipizzuti.it)