

Un altro Pizzaiolo in TV..arriva Renato Bosco a Pan Per Focaccia

Inviato da Staff

giovedì 19 settembre 2013

Ultimo aggiornamento giovedì 19 settembre 2013

Pan per focaccia è il nuovo format in onda dal 23 settembre tutti i giorni alle 22 (con replica alle 10 e alle 16 del giorno dopo) su ALICE condotto da Valeria Monetti con la partecipazione del Pizzaiolo Renato Bosco (Verona) Ogni puntata si apre con la realizzazione di un particolare tipo di impasto che viene utilizzato per preparare focacce, ciabatte, schiacciate e altri prodotti da forno (salati e dolci) da farcire.

Una vera e propria scuola di cucina dedicata alle focacce di tutti i tipi con tanti segreti e trucchi su farine, lievito madre, lievito compresso e le indicazioni dei tempi di lievitazione, sulle temperature dell'impasto, sugli impasti diretti e indiretti. Nel corso delle puntate verranno mostrate tutte le fasi di cottura con le spiegazioni nei dettagli delle temperature. Una parte importante del format è dedicata alla preparazione della farcitura che completa la ricetta. Infatti per ciascuna preparazione viene proposta la farcitura ideale. Ci soffermeremo anche sulle ricette vegetariane, vegane, senza glutine, ecc. Tra le prime puntate: la focaccia margherita, la focaccia vegana, quella impastata con la cipolla rossa, la focaccia con stracchino e mortadella. Da settembre, in esclusiva su Alice canale 416 sky e su internet in tutto il mondo tramite il portale www.italiasmart.tv