

## CORSO PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA

Inviato da Valerio  
lunedì 14 aprile 2014  
Ultimo aggiornamento lunedì 14 aprile 2014

CORSO PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA 2014 La Scuola Pizzaioli Professionisti D' Abruzzo , organizza il 1° corso di Pizza in Teglia alla Romana. Lunedì 28 e Martedì 29 Aprile, dalle 8:30 alle 14:30, presso la sede della scuola a Scerne di Pineto(TE) Il corso è dedicato ai professionisti che vogliono aggiornarsi e imparare a gestire impasti ad alta idratazione, conoscendo così le tecniche di gestione e le modalità per eseguire la ormai sempre più richiesta "Teglia alla Romana". Il corso sarà tenuto dai Maestri Duilio Giroto e Valerio Valle.

### Programma:

1 giorno: -introduzione: che cos'è la teglia alla romana, le farine speciali, l' idratazione;

-impasto diretto a breve e lunga lievitazione;

-impasto indiretto con biga;

-spianatura;

-modalità di condimento e cottura.

2 giorno:

-gestione degli impasti;

-spianatura;

-cottura;

-condimento dei diversi impasti;

Consegna Attestati.

Costo &euro; 287,00 + iva, posti limitati

Per Iscrizioni contattare il numero 347/9942889 o inviare email dall' apposito modulo cliccando qui