



IMPASTI PIZZA VERACE E LIEVITAZIONE

(Preparazione dei lieviti)



DOCENTE



Maestro Domenico Scola

Maestro pizzaiolo per amore da 35 anni. Vice presidente dell'ANPIR (associazione nazionale pizzaioli e ristoratori) e consulente specializzato nella ricerca e lo sviluppo della nobile arte della pizza. Esperto di cucina senza glutine e collaboratore dell'Associazione Celiachia Italiana. Promotore del gruppo che ha ottenuto il riconoscimento della "Vera Pizza Napoletana" a Bruxelles il 19 Maggio 2004. Nominato Cavaliere a Zagabria per l'arte culinaria e la pizzeria italiana, organizzazione di importanti eventi a livello internazionale.

PROGRAMMA

INTRODUZIONE SU MOLINO COSMA

CENNI STORICI E INTRODUZIONE ALLA

PIZZA NAPOLETANA

- I processi di lievitazione, maturazione e fermentazione dell'impasto.
- Le materie prime della filiera produttiva della pizza napoletana: acqua, farina, lievito, sale, pomodoro, mozzarella ed olio extra vergine d'oliva.
- Cottura secondo i parametri ottimali di temperatura.
- Differenza di cottura con diverse temperature e analisi dei risultati; Tecniche di costruzione e di cottura dei forni a legna e di quelli a gas.

DURATA DEL CORSO: martedì 12 dicembre '17 dalle ore 9.30 alle ore 17.30

PARTECIPANTI: da 8 a 12 persone

COSTO: € 150,00 a persona