



www.ascuoladigusto.it
ascuoladigusto@iscombo.it
Tel. +39 051.4155711
Via Cesare Gnudi 5 - 40127 BO



**A GRANDE RICHIESTA
LA 7° EDIZIONE**

PIZZA IN TEGLIA



La **pizza in teglia**, chiamata anche **pizza al taglio** o **pizza al trancio**, si distingue per fragranza, morbidezza e velocità di preparazione.

Viene fatta e cotta in apposite in teglie metalliche ed è la tipologia di pizza più cucinata a casa per via della sua facilità di produzione, cottura anche a basse temperature e conservazione. E' infatti ottima calda, fredda, consumata il giorno dopo o congelata.

Se vuoi scoprire tutti i segreti della pizza in teglia non perdere questa serata in compagnia dei professionisti della **Scuola Pizzaioli Gourmet!**

PROGRAMMA

- L' impasto a mano
- Conoscere e scegliere le diverse farine
- Ricettazione e analisi dei componenti
- Tecniche di lavorazione dell' impasto

- Lievito e lievitazioni naturali
- Manipolazione e stesura
 - Farcitura e ricette
- Cottura della pizza in teglia
- Cottura della pizza in padellino

QUANDO

venerdì 27/09/2019
orario: 19.00-23.00

COSTO DEL CORSO
€ 65.00 iva inclusa

Verrà rilasciato un attestato di frequenza

DOVE

Laboratorio **a Scuola di gusto**
Via Cesare Gnudi 5 - Bologna

CONTATTACI

Tel. +39 051.4155711
ascuoladigusto@iscombo.it