

Ma che Pizza!

Corso di Cucina - 24 Febbraio 2020

Un corso coinvolgente, semplice e divertente che vi permetterà di scoprire tutti i segreti di uno dei simboli della tradizione culinaria italiana: la pizza.

Il nostro esperto pizzaiolo, Vincenzo de Simone, ci racconterà come realizzare i condimenti, ci insegnerà le tecniche di lavorazione per un impasto perfetto rispettando una lievitazione lenta e naturale ed infine ci aiuterà a capire la cottura ottimale della pizza, per un risultato eccezionale.

Obbiettivi del corso:

- Conoscere ed utilizzare gli ingredienti della pizza
- Conoscere l'impasto e la lievitazione
- Capire l'importanza e le tempistiche di cottura

Al termine del corso, i partecipanti saranno a conoscenza di tutti i segreti di preparazione di pizze perfette anche a casa, per stupire familiari ed amici ed inoltre potranno portare con sé un impasto preparato durante la lezione!

Acquista on line

FARM 65 Srl - Scuola di Cucina a Milano

Via Alzaia Naviglio Pavese, 260

20142 Milano

Tel.: (+39) 02 8467306

www.farm-65.com