

Impastiamo! Focaccia & Pizza night

Corso di panificazione - 30 Marzo 2020

In questa serata con il maestro dell'arte bianca Giovanni Gandino impareremo a fare una deliziosa e leggera pizza, con farine integrali, macinate a pietra, profumata, leggerissima, croccante e semplice da replicare a casa.

L'esperto lievitaista, ci racconterà tutti i segreti per ottenere focaccia soffice e profumata, ed una pizza gustosa, fragrante ma soprattutto digeribile.

Impasteremo insieme:

Focaccia genovese

Focaccia barese

Pizza in teglia

Prenota subito la tua postazione!

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