

Il corso

# Aspiranti pizzaioli



Impara i segreti della Pizza dalla A alla Z. Potrai approfondire a livello teorico e pratico la conoscenza delle materie prime di base, delle tecniche di preparazione e di realizzazione dei vari impasti, delle attrezzature, della stesura e farcitura della pizza e infine della cottura in forno. L'approccio prettamente pratico favorirà l'acquisizione oltre alle competenze tecniche anche aspetti legati all'organizzazione delle attività e dello spazio di lavoro

## Programma

**Formazione igienico-sanitaria (HACCP) - 8 ore**

**Tecnica professionale (teoria) - 12 ore**

- Storia del pane e della pizza
- Gli elementi che compongono l'impasto: farina, acqua, sale e lieviti
- Le tipologie d'impasto: diretti, indiretti, "Biga" e "poolisch"
- La lievitazione e la maturazione
- Le attrezzature d'ausilio per il pizzaiolo
- I forni: a legna, a gas, elettrici, rotanti ed in linea

**Tecnica professionale (pratica) - 16 ore**

- Preparazione impasti di varie tipologie
- Formazione pastoni e formine, Lievitazione/maturazione
- Le temperature d'impasto
- Lavorazione al banco, allargamento, guarnizione e cottura
- Le pizze ipocaloriche, pizze per celiaci, le pizze dolci, il territorio
- Le pizze al taglio impasti, guarnizioni e cottura



## Docente

Maurizio Sartori - Esperto docente di arte bianca

dall'11 al 20 ottobre 2022



Trento



299 euro  
per partecipante



Iscriviti

