

Corso sulla panificazione

Relatrice: Speranza Bonaiuto

La docente ha illustrato le tecniche per la preparazione del pane utilizzando la "Pasta Madre". Si è soffermato in particolare sui vari tipi di farine da usare per ottenere un prodotto di eccellenza . Ha parlato della funzione dei lieviti naturali , della lievitazione e della cottura della pasta. Ha illustrato poi la preparazione della pasta per pizza.



ERROR: ioerror
OFFENDING COMMAND: image

STACK: