

DIE PIZZA: FORTGESCHRITTENKURS

• WIR FREUEN UNS, SIE ZU UNSEREM

PROFESSIONELLEN TRAININGSKURS IN DER "SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI" EINZULADEN.



STORIE DI FARINA

DIE PIZZA: FORTGESCHRITTENENKURS

11. bis 15. Februar 2019

LA BOTTEGA TOSCANA
GEWERBEPARK BIRKENHAIN 2
63589 LINSENGERICHT-FREIGERICH (DEUTSCHLAND)

PROGRAMM

Der Fortgeschrittenenkurs für Pizzabäcker richtet sich an Fachleute des Sektors, die das Studium der Rohstoffe und Verarbeitungstechniken verschiedener Pizzatypen vertiefen möchten. Der Kurs ist in 40 Unterrichtsstunden strukturiert, die auf 5 aufeinanderfolgende Tagen unterteilt sind.

Theorie

- Kenntnisse über Mehl: Qualität, Protein, Glutenstruktur, W, D/L Verhältnis
- Lernen wir Mehl besser kennen:
 - .wie wird es ausgewählt
 - .warum wird es ausgewählt
 - .wie wird es angewendet, basierend auf dem Teig, den man realisieren möchte
- Die neuen Trends: Vollkornmehle, antike Weizensorten, mit dem Stein gemahlen. Das glutenfreie Mehl.
- Abbau von Stärke
- Teigrezept für klassische Pizza
- Teigrezept für die Pizza "alla Pala" mit der Pizzaschaufel
- Teigrezept für Pizza auf dem Blech

Praxis

- klassische runde Pizza
- Pizza "alla Pala" mit der Pizzaschaufel
- Pizza auf dem Blech
- Füllung/Belag der Pizza
- Backzeit der Pizza im Elektro- und/oder Holzofen
- Präsentation der fertigen Pizza



Meister der Pizza:
Fabio Sebastiani



Kontakte und Anmeldungen:

Jens Hofacker/Andrea Dörr, Telefon: 06051 67777,
Email: event@labotteगतoscana.de

