

# DIE PIZZA: GRUNDKURS

WIR FREUEN UNS, SIE ZU UNSEREM PROFESSIONELLEN TRAININGSKURS IN DER "SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI" EINZULADEN!

WIR FREUEN UNS, SIE ZU UNSEREM PROFESSIONELLEN TRAININGSKURS IN DER "SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI" EINZULADEN!



STORIE DI FARINA



# DIE PIZZA: GRUNDKURS

26. bis 30. November 2018

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

## PROGRAMM

Der Grundkurs für Pizzabäcker ist in 40 Unterrichtsstunden strukturiert, die auf 5 aufeinanderfolgende Tagen unterteilt sind.

### Theorie

- Einführung in das Getreide, Studium des Weizens im Detail (Struktur, Korn)
- Kenntnisse über Mehl: Qualität, Protein, Glutenstruktur, W, P/L Verhältnis
- Abbau von Stärke durch Enzyme
- Teigrezept für klassische Pizza
- Studium im Detail der Hefe, Morphologie, Funktionen, Rolle im Teig, Arten im Handel
- Kenntnisse über Wasser, organoleptische, bakteriologische und chemische Anforderungen
- Kenntnisse über Salz, Arten im Handel, Vor- und Nachteile für den Teig
- Kenntnisse über Malz, Gerstenstruktur, Verarbeitung, Gewinnung von Extrakten

### Praxis

- Vorstellung der vor Ort vorhandenen Hilfsmittel und deren Funktion
- Realisierung des ersten Testteigs unter Anleitung des Kursleiters
- Realisierung von unterschiedlichen Teigarten, direkt, indirekt und Poolish
- Herstellung der Pizzabälle
- Ausbreiten des Teiges
- Füllung/Belag der Pizza
- Backzeit der Pizza im Elektro- und/oder Holzofen
- Präsentation der fertigen Pizza



**Meister der Pizza:**  
Graziano Bertuzzo



**Kontakte und Anmeldungen:**  
Jens Hofacker/Andrea Dörr, Telefon: 06051 67777  
Email: [event@labottegatoscana.de](mailto:event@labottegatoscana.de)

