



A CURA DI EMILIO BIFFI

DEDICATO A CHI AMA IL PANE

CORSO BASE
DI PANIFICAZIONE
CON LIEVITO MADRE

PRIMA SERATA

MARTEDÌ 28 GENNAIO 2020

DALLE ORE 19,30 ALLE 23,00

- I LIEVITI
- IL LICOLI
LA NASCITA, LA CONSERVAZIONE,
IL NUTRIMENTO, L'USO E TUTTI
I SEGRETI DEL LIEVITO MADRE
- IL PANE QUOTIDIANO
SCOPRIAMO COME REALIZZARE
IL NOSTRO PANE QUOTIDIANO,
SENZA GROSSI SFORZI, SENZA IMPEGNARE
TROPPO DEL NOSTRO TEMPO, UTILIZZANDO
IL FORNO ELETTRICO CASALINGO

MATERIALI NECESSARI:

UN VASETTO DA 500 GR, UNA CIOTOLA, UNA BOTTIGLIA DI ACQUA DEL RUBINETTO DI CASA VOSTRA

SECONDA SERATA

MARTEDÌ 11 FEBBRAIO 2020

DALLE ORE 19,30 ALLE 23,00

- DEGUSTAZIONE DELLA PIZZA
REALIZZATO CON IL LICOLI
- INCONTRO E DIBATTITO
TAVOLA ROTONDA SULLE PROBLEMATICHE
DELLA PANIFICAZIONE CASALINGARE
- LE FARINE ANTICHE
L'IMPORTANZA DELLE FARINE ANTICHE
CON POCO GLUTINE
- IL LICOLI E I DOLCI

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:
shop@bloomnet.org - 3408591965

Iscrizione obbligatoria
entro MERCOLEDÌ 22 GENNAIO 2020

Il corso sarà attivato al raggiungimento
minimo di 8 partecipanti

BLOOM
CORSI

BLOOM
Via Curiel 39
Mezzago (Mb)