

“Il Pane fatto in casa”

Corso di panificazione artigianale di qualità con utilizzo della “lievitazione naturale” a pasta acida

VENERDÌ 3 FEBBRAIO 2012

VENERDÌ 10 FEBBRAIO 2012

VENERDÌ 17 FEBBRAIO 2012

MARTEDÌ 24 FEBBRAIO 2012

a Rivoli presso L'Oratorio della parrocchia di San Bernardo in via Alpignano

Ore 21.00 / 23.30

PRIMA LEZIONE

- Introduzione generale alla conoscenza degli alimenti da forno con proiezione diapositive di prodotti a “lievitazione naturale”
- Le attrezzature per la panificazione fatta in casa.
- I componenti della panificazione.
 - Farine (solo introduzione generica)
 - Acqua (percentuale di assorbimento. Prova sulla farina)
 - Il sale (impasti collosi e pani a crosta chiara. Impasti senza forza)
 - Lieviti: lieviti “commerciali” e lievito naturale o “pasta acida”
 - Le tecniche di panificazione: impasti diretti ed indiretti
 - I pre-impasti o pre-fermenti:
 - Lo starter (lievitazione naturale. Differente efficacia dello starter in base alla diluizione)
 - La poolish (lievitazione a lievito compresso)
- La lievitazione naturale: principi e caratteristiche
- La pasta acida: metodi di perpetuazione (il rinfresco)
- Distribuzione di campioni di pasta acida

N.B.:

ricordarsi di portare un barattolino di vetro per la pasta che verrà fornita!



TERZA LEZIONE

- Degustazione comparata e commenti, dei pani elaborati dagli allievi “candidati”
- Discussione e domande/risposte sulle lezioni precedenti
- Studio dettagliato di una “ricetta scuola” passo-passo (seconda parte)
- I difetti comuni del pane fatto in casa
- Il ritardo dell'impasto (la refrigerazione)
- Metodi di panificazione: la poolish con lievito di birra
- Presentazione di ricetta per focaccia (pizza in teglia)
- Conclusione

Per info e iscrizioni inviare una mail a:

Roberto Altea
altea@tiscali.it

Oppure
Cinzia Boscarato
cinzia.boscarato@eng.it

- Seconda degustazione comparata e commenti, dei pani elaborati dagli allievi “candidati”
- Approfondimenti sulle tecniche di elaborazione lieviti e di panificazione
- La panificazione della segale
- Pani con aggiunta di semi nell'impasto
- Presentazione di ricetta grissini
- Conclusione

La quota di partecipazione è di 20 €

SECONDA LEZIONE

- I cereali per panificazione
- Farine: le classificazioni delle farine per prodotti da forno
- La macinazione dei cereali
- Aspetti nutrizionali delle farine
- Farine Speciali
- Il glutine
- Metodi di panificazione: impasti diretti ed impasti indiretti
- Metodi di panificazione: l'autolisi
- Introduzione alla tecnica di impasto: elementi base
- La preparazione dell'impasto: metodi vari
- Studio dettagliato di una “ricetta scuola” passo-passo (prima parte)
 - La preparazione dello starter
 - La conduzione dell'impasto finale
 - La fermentazione/Lievitazione
 - La lavorazione dell'impasto: dimostrazioni pratiche effettuate nel corso della lezione
 - La formatura
 - La cottura
- Scelta di alcuni candidati già esperti per la prima panificazione
- Distribuzione di campioni di pasta acida

QUARTA LEZIONE