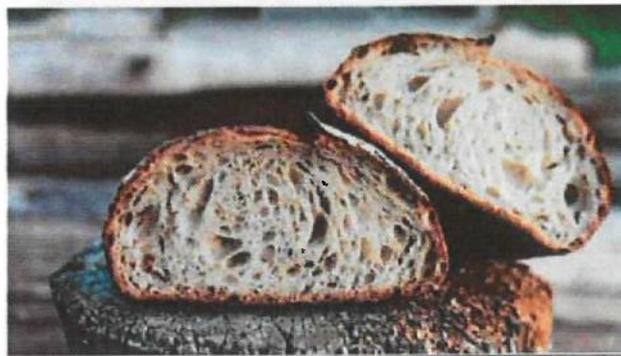


UNITRE GRUGLIASCO
Lezioni di cucina

Docente: Mattia Casabona

IL PANE RUSTICO DI MONTAGNA



Lezione tematica di 2 ore
Mercoledì 22 Gennaio 2025
Ore 18,30-20,30
Alpini Grugliasco

Creiamo insieme il lievito madre.

Impareremo a crearlo, nutrirlo, conservarlo ed utilizzarlo nei lievitati.

Il laboratorio di panificazione ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti le tecniche di base per poter realizzare il pane fatto in casa con il metodo della lievitazione naturale.

La lezione sarà prettamente pratica e sarà focalizzata sull'impasto, le pieghe di rinforzo, la lievitazione e la cottura.

La lezione si concluderà con una piccola degustazione di 3 tipologie di pane rustico.