

# PANE CON LIEVITO MADRE

Corso di Panificati Naturali



## A CHI È RIVOLTO

**DESTINATARI** Adulti maggiorenni

**TITOLO DI STUDIO** Nessuna particolare scolarità richiesta

## QUANDO

**INIZIO CORSO** Maggio 2024

**ORARIO** Serale

## COSTO

160 €

**9 ORE**

## DETTAGLI

Imparerai a lavorare con il lievito madre in un laboratorio attrezzato con un professionista del settore, per saper realizzare pane semplice o insaporito ai semi, alle spezie o alle erbe. Sarai tu stesso a mettere le mani in pasta, a sperimentare le tecniche e a sfornare il tuo pane.

06/05/2024 Pane naturale con lievito madre: impasto base, manualità, conoscenza lievito madre

20/05/2024 Pane naturale con lievito madre: pane ai semi, curcuma

27/05/2024 Pane naturale con lievito madre: farina di lenticchie, pane alle erbe, porro e prezzemolo

## AREE FORMATIVE

Impasto base, manualità, conoscenza lievito madre, pane ai semi, con curcuma e farina di lenticchie, alle erbe, porro e prezzemolo.

## STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio attrezzato di panetteria.

### DATA AGGIORNAMENTO

Marzo 2024

### STATO ATTIVAZIONE

Iscrizioni aperte

### STATO FINANZIAMENTO

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti

### ISCRIZIONI ENTRO

19/04/2024

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

**POVE DEL GRAPPA** Via S. Bortolo, 10

**C. MECCANOGRAFICO:** VICF00300E

[www.marcopolo.casadicarita.org](http://www.marcopolo.casadicarita.org)

 /cfpmarcopolo  /casadicaritamarcopolo

 [centro.marcopolo@casadicarita.org](mailto:centro.marcopolo@casadicarita.org)  **800.15.62.16**

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito