

# PRODOTTI DA FORNO CON LIEVITO MADRE

## Corso di Prodotti da Forno 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

In un laboratorio attrezzato con un professionista del settore, imparerai a realizzare prodotti da forno alternativi al pane, focacce, piadine e naan, semplici o insaporiti ai semi, alle spezie o alle erbe. Sarai tu stesso a mettere le mani in pasta, a sperimentare le tecniche e a sfornare i tuoi prodotti.

09/05/2024 Prodotti da forno con lievito madre: focacce semplici e farcite

16/05/2024 Prodotti da forno con lievito madre: crackers e grissini semplici, ai semi, alle erbe, alle spezie

30/05/2024 Prodotti da forno con lievito madre: panificati alternativi - piadine e naan, semplici e alle erbe

### AREE FORMATIVE

Focacce semplici e farcite, crackers e grissini semplici, ai semi, alle erbe, alle spezie, piadine e naan, semplici e alle erbe.

### 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

22/04/2024

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



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