

**Organizzano :**

# Il Pane fatto in casa

**Corso di panificazione con utilizzo della lievitazione naturale**

## Quando

Giovedì 9 Ottobre - Giovedì 16 Ottobre  
- Giovedì 23 Ottobre - Giovedì 30 Ottobre 2014 - ore 21,00/23,30

**Prima lezione** • Introduzione generale alla conoscenza degli alimenti da forno. • Le attrezzature per la panificazione fatta in casa. • I componenti della panificazione. • Farine • Acqua. • Il sale. • Lieviti: lieviti "commerciali" e lievito naturale o "pasta acida". • I pre-impasti o pre-fermenti: Lo starter (lievitazione naturale). La poolish (lievito compresso). La lievitazione naturale: principi e caratteristiche. • Il lievito madre: metodi di perpetuazione (il rinfresco). • Distribuzione di campioni di lievito madre.

**Terza lezione** : Degustazione comparata e commenti dei pani elaborati dagli allievi. • I difetti comuni del pane fatto in casa. • Il ritardo dell'impasto (la refrigerazione). • Metodi di panificazione: la poolish con lievito compresso. • Presentazione di ricetta per focaccia (pizza in teglia).

## Dove

Centro Don Puglisi. Cascine Vica  
Rivoli- Via Camandona 9/a

Nel corso della prima lezione verranno distribuiti campioni di lievito madre. I partecipanti debbono portare un capiente ( 500 gr./750 gr. ) contenitore in vetro con chiusura a guarnizione.



**Seconda lezione** • Farine: le classificazioni delle farine. • La macinazione dei cereali. • Aspetti nutrizionali. • Il glutine. • Metodi di panificazione: impasti diretti ed impasti indiretti. • Introduzione alla tecnica di impasto: elementi base. • La preparazione dell'impasto • Studio dettagliato di una "ricetta scuola". 1. La preparazione dello starter. 2. La conduzione dell'impasto finale. 3. La fermentazione/lievitazione. 4. La lavorazione dell'impasto: dimostrazioni pratiche effettuate nel corso della lezione. 5. La formatura. 6. La cottura. • Scelta di alcuni candidati per la prima panificazione fatta in casa.

**Quarta lezione** : Seconda degustazione dei prodotti degli allievi. Approfondimenti sulle tecniche di elaborazione lieviti. Il pane di segale. Pani con aggiunta di semi. L'auto-lisi degli impasti. Conclusioni.

## Informazioni

Il costo del corso è di € 25,00

Iscrizioni entro il 30 Settembre

Per informazioni rivolgersi a: APT-Pro Loco  
Rivoli. Via S.Allende, 5 Tel: 338 758 33 45  
- Email : info@aptrivoli.it