



**Settembre 24/27**

## **VORREI FARE IL PIZZAIOLO**

**Corso base**

- Dal grano alla farina
  - Le tipologie di farine,..... Impasti
  - Strumenti ed attrezzature,(forni-impastatrici-  
Banchi lavoro ecc)
  - Metodologie di impasti e cotture
  - Produzione pizze al piatto ,in teglia ,focacce
  - Condimenti e farciture,(materie prime fresche  
e conservate)abbinamenti
- \*\*Il primo giorno sara' solo teorico, mentre le  
Altre lezioni saranno sia teoriche che pratiche**

**Per informazioni:**

**Tel. 0733 990039, Fax 0733 990042**

**[info@abacogroupsrl.it](mailto:info@abacogroupsrl.it)**

**c/o sede Abaco, via G. Rossigni 16, Tolentino (MC)**